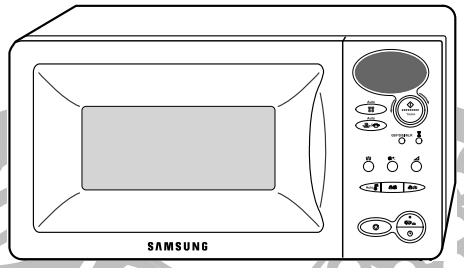
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

CK135 / CK135M /
CK136T / CK136TM /
CK137B / CK137BM /
CK138F / CK138FM /
CK139FS



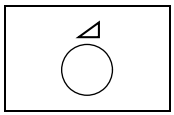
Quick Look-up Guide....2
Oven....2
Control Panel....3
Accessories....3
Using this Instruction Booklet....4
Safety Precautions....5
Installing Your Microwave Oven....6
Selecting the Display Language....7
Setting the Time....7
How a Microwave Oven Works....8
Checking that Your Oven is Operating Correctly....8
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem....9
Cooking/Reheating....9
Power Levels and Time Variations....10
Stopping the Cooking....10
Adjusting the Cooking Time....11
Using the Auto Reheat & Cook Feature....11
Using a Crusting Plate....13
Using the Auto Defrost Feature....14
Setting a Standing Time....15
Multistage Cooking....15
Choosing the Accessories....16
Preheating the Oven....16
Cooking by Convection....17
Grilling....17
Choosing the Heating Element Position....18
Spit-Roasting....18
Using The Vertical Multi-Spit....19
Combining Microwaves and the Grill....19
Combining Microwaves and Convection....20
Safety-locking Your Microwave Oven....21
Scroll Speed....21
Switching the Beeper Off....22
Manual Stop Turntable Function....22
Cookware Guide....23
Cooking Guide....24
Cleaning Your Microwave Oven....34
Storing and Repairing Your Microwave Oven....34
Technical Specifications....35

Code No.: DE68-02102B

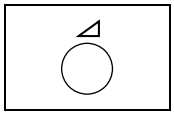
GB

Quick Look-up Guide

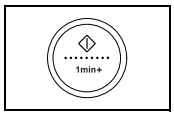
I want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Press the **POWER LEVEL**(⊿) button.



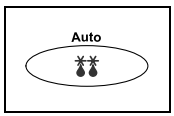
2. Press the **POWER LEVEL**(⊿) button until the appropriate power level is displayed.
Select the cooking time by turning the dial knob as required.



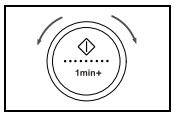
3. Press **Start**(◇ 1min+) button.
Result:

- Cooking starts
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

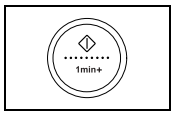
I want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven. Select the food category by pressing the **AUTO DEFROST**(⁑) button one or more times.

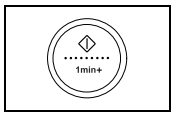


2. Select the weight by turning the dial knob as required.



3. Press **Start**(◇ 1min+) button.

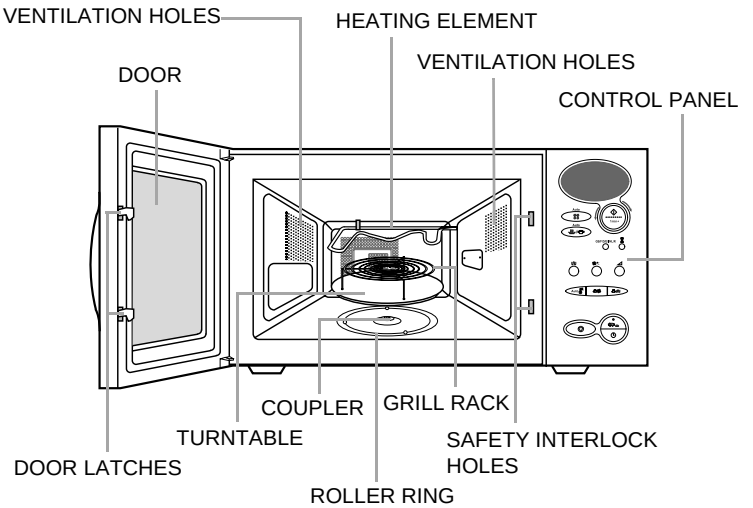
I want to add an extra minute



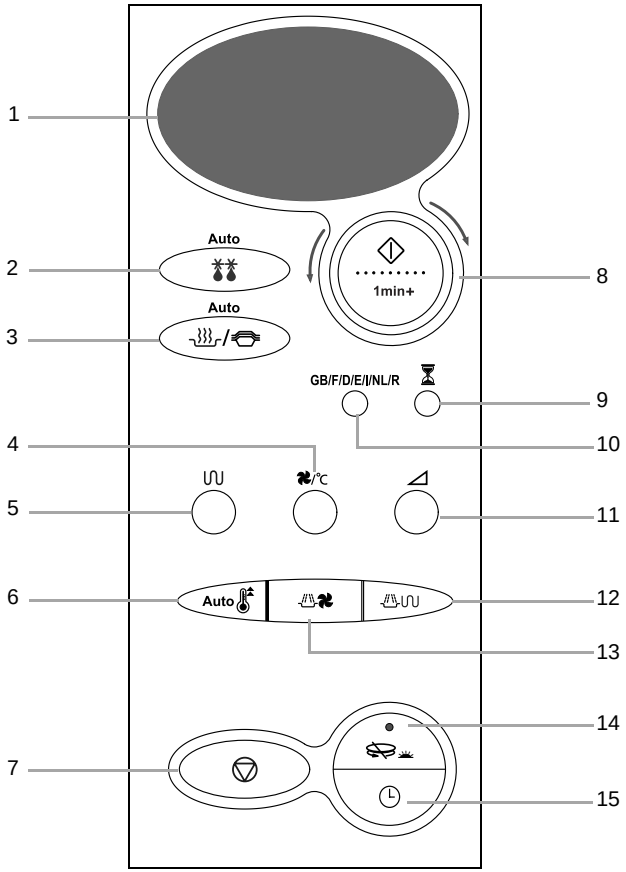
1. Leave the food in the oven.
Press **Start**(◇ 1min+) button one or more times for each extra minute that you wish to add.

✉ The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows “SELECT YOUR LANGUAGE”. At this point, you must select a language for the display. You can choose from English, French, German, Spanish, Italian, Dutch and Russian. Please refer to page 7.

Oven



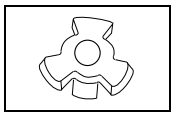
Control Panel



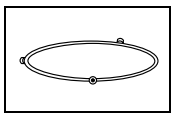
1. Display
2. Auto defrost feature selection
3. Auto reheat & cook feature selection
4. Convection mode / temperature selection
5. Grill mode selection
6. Preheat mode selection
7. Stop / cancel button
8. Start / cooking time adjustment button and time setting weight selection, recipe selection
9. Standing time setting
10. Language mode selection
11. Microwave / power level mode selection
12. Combined mode selection (microwave+grill)
13. Combined mode selection (microwave+convection)
14. Turntable on / off button
15. Clock setting

Accessories

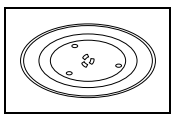
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



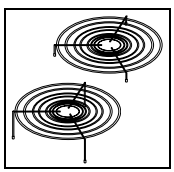
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



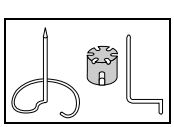
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



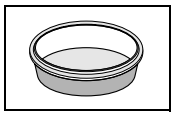
3. **turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



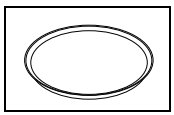
4. **Metal racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.



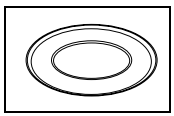
5. **Roasting spit, Coupler Barbecue and Skewer**, to be placed in the glass bowl (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS only).
   Purpose: The roasting spit is a convenient way of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.



6. **Glass bowl**, to be placed on the turntable (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS only).
   Purpose: Roasting stand is placed on the glass bowl.



7. **Crusting plate**, to be placed on the turntable (CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS only).
   Purpose: The crusting plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.



8. **Metal enamel tray**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The convection tray is used for the traditional (convection or grill) or combination (microwave + convection or microwave + grill) cooking modes.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking a dish (microwave)***
- ***Defrosting a dish***
- ***Adding an extra minute, if the dish is inadequately cooked or requires additional reheating***

At the end of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The illustrations in the step-by-step procedures use two different symbols.

Important

Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face, or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use with first a damp cloth and then a final wipe with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers. Ex) Baby food jars
- Airtight food. Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn skin even after cooking is finished, oven though they do not appear to be so. Keep away from hot spot. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to equalize.
- Stir during heating if necessary and ALWAYS stir after heating.
- To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should stir before, during, and after heating.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions :
  * Immerse hand in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- During microwave heating of beverages, there are results in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse power cable or plug in water and keep power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
- Clean the inside of the oven right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause the damage of painting and reduce the efficiency of the oven.

12. "Clicking" sound might be noticed while operating, especially in defrosting mode.
Reason: When the power output is changing electrically, you may hear that sound. This is normal.

Safety Precautions (continued)

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. After standing for over 30 min, you can operate the oven normally.

- Do not worry is the oven continues to work after cooking has finished.

Reason: This product is designed to fan for some minutes, not operating microwave oven(MWO), to cool down the inner electronic parts when the stop button is pressed or the door is opened after finishing cooking in case that the oven operates for some minutes in cooking(MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+ CONVECTION). When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic paper or other combustible material.

IMPORTANT:

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

WARNING:

Oven casing and door will get hot during convection and combination cooking.

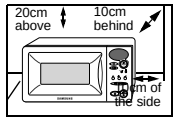
☛ DO NOT operate the microwave oven without the coupler, roller ring and turntable.

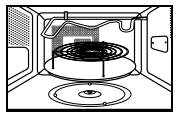
Installing Your Microwave Oven

This microwave oven can be placed almost anywhere (kitchen work surface or shelf, movable trolley, table).

☛ For your personal safety, this appliance must be:

- Properly earthed (3-pin plug)
- Plugged into a standard 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket.





1. Install the oven on a flat, level, stable surface. Make sure there is adequate ventilation for your oven with at least 10cm(four inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20cm(eight inches) of above and that the oven is at least 85cm(thirty three inches) off the floor.

2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

☛ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☛ Plug the cable into a 3-pin, earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (references I-SHENG SP022, KDK KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E or EUROELECTRIC 3410). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of S/ AFRICA, U.A.E is EUROELECTRIC (3183Y), ISRAEL is PENCON (ZD16A) and NIGERIA, GHANA and KENYA is PENCON UD 13A1).

☛ DO NOT install the microwave oven in hot or damp surroundings.

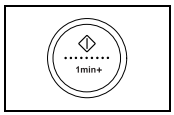
- Example: Next to a traditional oven or radiator.
- The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

☛ This microwave oven has to be connected to the plug endurable to proper power consumption. This microwave oven has to be positioned so that the plug is accessible.

Selecting the Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows "SELECT YOUR LANGUAGE". At this point, you can select a language for the display. You can choose from English, French, German, Spanish, Italian, Dutch and Russian.

1. Press the Language button immediately after plugging in your microwave, or immediately after a power outage.
Result: If you continue to press the Language button, the settings will cycle in the following order: ENGLISH(LBS), ENGLISH(KG), FRENCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, DUTCH, RUSSIAN.



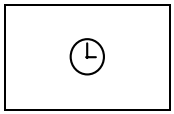
2. When you have selected the language and display you want to use, press the **Start**(◇ 1min+) button to end this procedure.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

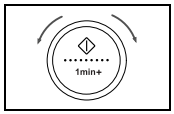
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

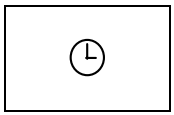


1.

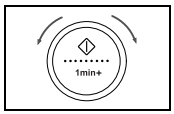
To display the time in the...	**Then press the Clock(🕒) button...**
12-hour notation	Once
24-hour notation	Twice



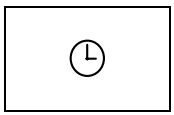
2. Turn the dial knob to set the hour.



3. Press the **Clock**(🕒) button.



4. Turn the dial knob to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock**(🕒) button to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

GB

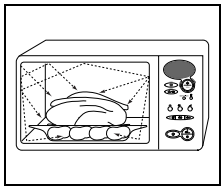
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Reheat***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

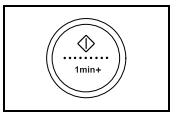
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the next page.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

- ***Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.***



1. Press the **Start** (◇ 1min+) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the (◇ 1min+) button the approprinte number of times.
   Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents
- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and pressed the **Start** (◊ 1min+) button?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.
- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?
- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
    - * Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
    - * Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.
- "E3" message indicates
  - Prevent interior of cooking compartment from fire accident and overheating. When interior of cooking compartment has become overheated, cool it down enough, and make use of it under initialization mode by pushing " ⊽ " key.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, take a note of:

- ***The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven***
- ***Your warranty details***
- ***A clear description of the problem***

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

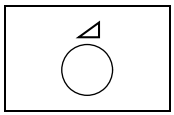
Cooking/Reheating

GB

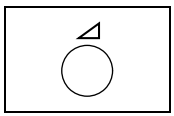
The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

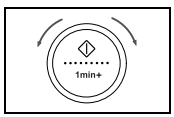
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **POWER LEVEL**(⊿) button.
Result: The following indications are displayed:
| (one-stage cooking)
(microwave mode)

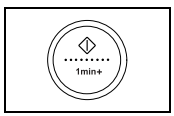


2. Select the appropriate power level by pressing the **POWER LEVEL**(⊿) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



3. Set the cooking time by turning the dial knob.
- Example: For a cooking time of 3 minutes, 30 seconds, turn the dial knob to the right to set 3:30.

Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** (◊ 1min+) button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

✉ If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Power Level** (⊿) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the power level button twice or more times to select the desired power level.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900W), you can also simply press the **Start**(◊ 1min+) button once for each minute of cooking time. The oven starts immediately. Microwave mode can be programmed to cook food in up to two stages.

Power Levels and Time Variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power Level	Percentage	Output
HIGH	100%	900W
MEDIUM HIGH	67%	600W
MEDIUM	50%	450W
MEDIUM LOW	33%	300W
DEFROST	20%	180W
LOW	11%	100W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

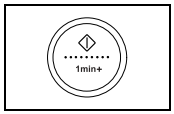
- ***Check the food***
- ***Turn the food over or stir it***
- ***Leave it to stand***

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start**(◇ 1min+) button.
Completely	Press the **Stop**(▽) button. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop**(▽) button again.

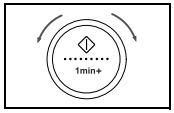
Adjusting the Cooking Time

Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- ***Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door***
- ***Increase or decrease the remaining cooking time***



1. To increase the cooking time of your food, press the **Start**(◇ 1min+) button once for each minute that you wish to add.
- Example: To add three minutes, press the **Start**(◇ 1min+) button three times.



2. During the cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the knob right or left.

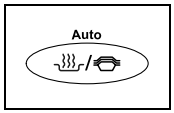
Using the Auto Reheat & Cook Feature

The Auto Reheat & Cook(♨/🍽) feature has nine pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

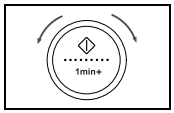
You can adjust the size of the serving by pressing the Dish button.

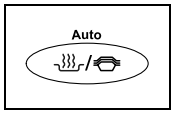
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

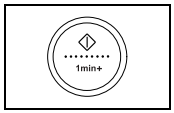


1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat & Cook**(♨/🍽) button and turn the dial knob to select the proper auto item(9 items). Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.





2. Select the size of the serving by pressing the **Auto Reheat & Cook**(♨/🍽) button one or more times.



3. Press the **Start** (◇ 1min+) button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

Using the Auto Reheat & Cook Feature (continued)

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes numbers 1,2 and 3 running with microwave energy only. Programmes number 5 and 7 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 4, 6,8,9 running with a combination of microwave and convection.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1 - 1 - 2 - 3 - 4	Drinks (coffee, milk, tea, room temperature water)	150ml(1 cup) 300ml(2 cups) 450ml(3 cups) 600ml(4 cups)	1 - 2min.	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time.
2 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Soup/sauce (chilled)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.
3 - 1 - 2 - 3	Plated-Meal (chilled)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
4 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Pizza (frozen)	1 x 300 g 1 x 400 g 1 x 500 g 2 x 300 g 2 x 400 g 2 x 500 g	-	Place one frozen pizza on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack. Put the rack(s) on the metal enamel tray and place it on the turntable.
5 - 1 - 2 - 3	Jacket Potato	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4 - 5min.	Take potatoes with similar size and weight of circa 200g per potato. Wash and prick the skin with a fork. Put 2 potatoes opposite to each other and 4 or 6 potatoes in a circle on the high rack. Turn over, when the oven beeps.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Roast chicken	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10min.	Brush the chicken with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack with the breast-side down. Place the rack on the metal enamel tray. Turn over, when the oven beeps.
7 - 1 - 2 - 3 - 4	Chicken Pieces	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g	3min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika.Put them on the high rack with the skin-side down. Place the rack on the metal enamel tray. Turn over, when the oven beeps.
8 - 1 - 2 - 3	Roast beef / Roast lamb	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Place the rack on the metal enamel tray. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.
9 - 1 - 2 - 3 - 4	Bread Rolls (frozen)	100-150g(2pc) 200-250g(4pc) 300-350g(6pc) 400-450g(8pc)	3-5min.	Preheat the oven up to 200°C for 5 minutes by using the convection button! Put 2 to 6 frozen bread rolls in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, small baguettes and muffins.

Using a Crusting Plate

CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS only

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a crusting plate; as a high temperature is reached quickly, the crust turns crisp and brown.

The crusting plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

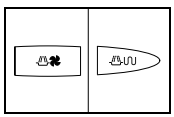
☛ Before using the crusting plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
- Combination of convection (250°C) and microwaves (600 W power level) or
- Combination of grill and microwaves (600 W power level)
- See page 19 and page 20 respectively.

1. Preheat the crusting plate, as described above.
- Use oven gloves at all times as the crusting plate will become very hot.

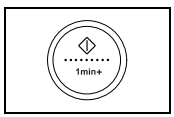
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

3. Place the food on the crusting plate.
- Do not place any recipients on the crusting plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

4. Place the crusting plate on the turntable in the microwave oven.
- Never place the crusting plate in the oven without the turntable.

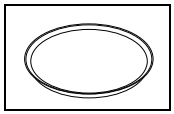


5. Select the appropriate power level by pressing the combi (or) button. Then set the cooking time by turning the dial knob until the appropriate cooking time is displayed.



6. Press the **Start** (1min+) button.
Result: Cooking starts.
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

How to clean the crusting plate



The best way to clean the crusting plate is to wash it with hot water and detergent and then rinse if off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

☛ As the crusting plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.
- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

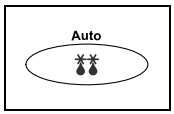
Using the Auto Defrost Feature

GB

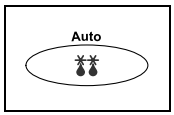
The Auto Defrost feature enables you to defrost steaks/ chops/ minced meat/ chicken pieces, meat joint, chicken, fish, bread or cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

☞ Use only recipients that are microwave-safe.

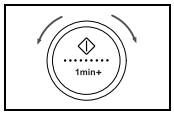
Open the door. Place the frozen food in the center of the turntable. Close the door.



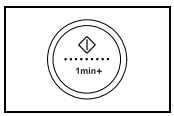
1. Press the **Auto Defrost** ( ) button.
Result: The following indications are displayed:
(Auto Defrost mode)



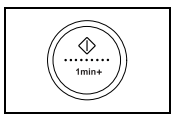
2. Press the **Auto Defrost** ( ) button one or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the following page for further details.



3. Select the food weight by turning the dial knob.



4. Press **Start** (1min+) button.
Result:
- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** (1min+) again to finish defrosting.
Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

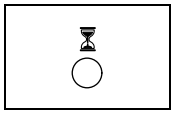
☞ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 9 for further details.

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat ceramic plate.

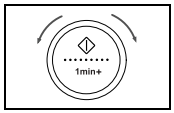
Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	Steaks/ Chops/ Minced Meat/ Chicken Pieces	200-1200g	10 - 60 min.	Shield the edges with aluminium foil. When the oven beeps, turn the plieces over. This programme is suitable for flat pieces of meat or poultry, like steaks, chops, chicken legs, chicken or duck breast and minced meat.
2	Meat Joint	600-2000g	20 - 90 min.	Shield the edges with aluminium foil. When the oven beeps, turn the meat joint over. This programme is suitable for a joint of meat (pork, beef, lamb) or a lamb leg.
3	Chicken	600-2000g	20 - 60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil and put the chicken first breast-side down. When the oven beeps, turn the chicken over.This programme is suitable for whole chicken.
4	Fish	200-2000g	20 - 50 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. When the oven beeps, turn the fish over. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
5	Bread	100-1000g	5 - 20 min.	Put bread slices horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.
6	Cake	100-1500g	5 - 60 min.	Place cake on a turntable. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, sponge cake, cheese cake, puff pastry, fruit cake and cream cake rolls. It is not suitable for gateaux or cake with cream or chocolate topping and icing.

Setting a Standing Time

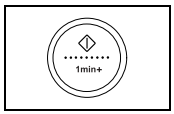
The Hold Time can be used to set a standing time automatically (without microwave cooking). You do not need to watch the clock; the oven will beep when the standing time is over.



1. Press the **Hold/Delay** (⧗) button.
Result: The follwing indication isdisplayed :
⧗ (Hold/Delay mode)



2. Select the standing time by turning the dial knob.



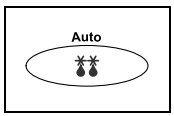
3. Press **Start** (◇ 1min+) button.
Result: The oven beeps when the standing time is over.

Multistage Cooking

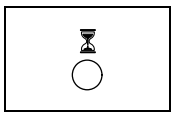
Your microwave oven can be programmed to cook food in up to four stages (the convection mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in four stages:

- ***Defrosting***
- ***Standing for 20 minutes***
- ***Microwave cooking for 30 minutes***
- ***Grill for 15 minutes***

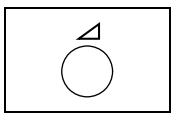
☛ Defrosting and standing must be the first two stages. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages, However microwave can be used twice(at two different power levels).



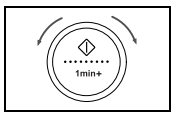
1. Press the **Auto Defrost** (⁂) button and set the weight by turning the dial knob the appropriate number of times (1.8 kg in the example).



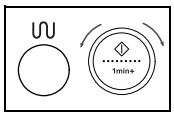
2. Press the **Hold/Delay**(⧗) button and set the standing time by turning the dial knob the appropriate number of times (20 minutes in the example).



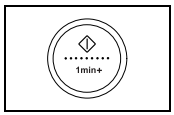
3. Press the **POWER LEVEL**(◿) button .
Set the microwave power level by pressing the **POWER LEVEL**(◿) button to select the appropriate Power Level (450W in the example)



4. Set the cooking time by turning the dial knob (30 minutes in the example).



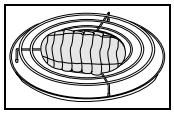
5. Press the **GRILL**(⎍) button and set the cooking time by turning the dial knob the appropriate number of times (15 minutes in the example).



6. Press **Start** (◇ 1min+) button.
Result: Cooking starts:
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

GB

Choosing the Accessories



Traditional convection cooking does not require any special cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe recipients are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

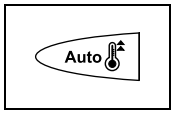
☞ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 23 .

Preheating the Oven

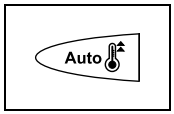
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.

When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.

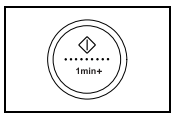
Check that the heating element is in the correct position for the type of cooking that you require. Open the door and place the turntable.



1. Press the **PREHEAT**(Auto) button.
Result: The following indications are displayed:
(grill & convection combi mode)
250°C (temperature)



2. Press the **PREHEAT**(Auto) button one or more times to set the temperature.



3. Press the **Start** (1min+) button.
Result: The oven is preheated to the requested temperature.

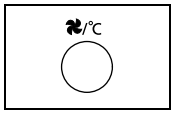
Cooking by Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. Microwaves are not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40°C to 250°C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

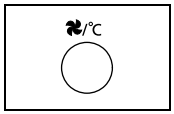
☛ If you wish to preheat the oven, see page 16.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

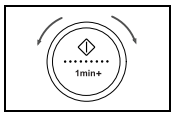
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the turntable.



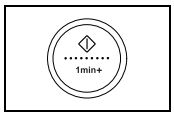
1. Press the **OVEN/°C**(/°C) button.
Result: The following indications are displayed:
(convection mode)
250°C (temperature)



2. Press the **OVEN/°C**(/°C) button one or more times to set the temperature.



3. Set the cooking time by turning the dial knob.



4. Press the **Start** (1min+) button.
Result: Cooking starts:
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

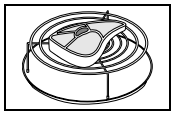
✉ If you would like to know the current temperature of the oven cavity, press the OVEN/°C(/°C) button.

Grilling

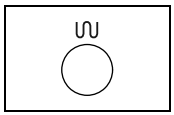
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- ***Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.***
- ***You can get better cooking and grilling, if you use the high rack.***

Check that the heating element is in the horizontal position, and that the appropriate rack is in position.

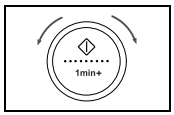


1. Open the door and place the food on the rack.

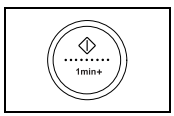


2. Press the **GRILL**( ) button.
Result: The following indications are displayed:
| (one-stage cooking)
(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the dial knob.
- The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (1min+) button.
Result: Grilling starts:
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

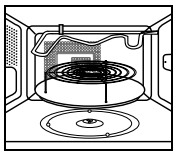
GB

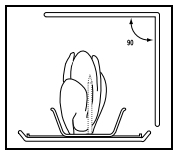
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when cooking food by convection, grilling or spit roasting. It can be placed in one of two positions:

- ***Horizontal position for convection cooking and grilling***
- ***Vertical position for spit roasting only (CK137B/CK137BM/ CK138F/CK138FM/CK139FS)***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.





To set the heating element to the...	**Then...**
Vertical position (spit roasting only : CK137B/CK137BM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS)	◆ Pull down on the heating element ◆ Push it towards the back of the oven until it is parallel with the back wall
Horizontal position (convection cooking and grilling)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

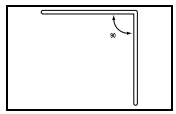
Spit-Roasting

CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS only

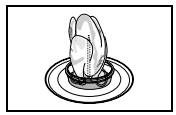
The roasting spit is useful for barbecue cooking, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

☛ Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates freely.

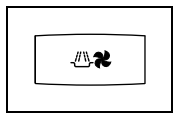
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position.

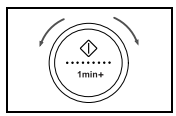


2. Push the roasting spit through the centre of the meat.
Example: Push the spit between the backbone and breast of a chicken.
Place the spit on its stand and place the stand onto the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with cooking oil.

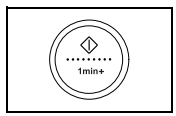


3. Select combined microwave and convection power level and time.

For...	**Refer to page...**
Combined microwave and convection	page 20



4. Press the **Start** (◇ 1min+) button.
Result: Cooking starts and the spit rotates.
◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



5. When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

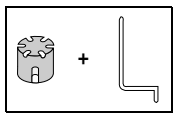
Using The Vertical Multi-Spit

CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS only

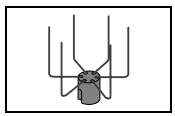
MULTI-SPIT FOR KEBAB

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces.

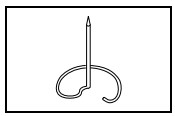
You can prepare the above food with the kebab skewers by using grill or combination mode.



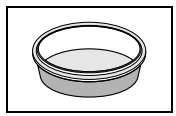
Coupler Barbecue, Skewer,



Multi-Spit



Roasting-Spit



Glass Bowl

USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

1. For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
2. Put the same amount of food on each skewer.
3. Place the roasting- spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
4. Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

✉ Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

1. Use oven gloves for taking the glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2. Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3. Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

✉ The multi-spit is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

Combining Microwaves and the Grill

GB

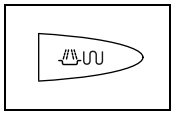
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

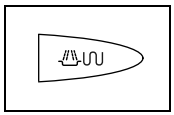
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

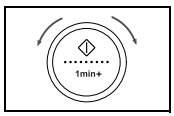
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



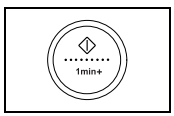
1. Press the **MW+GRILL**( ) button.
Result: The following indications are displayed:
| (one - stage cooking)
( ) (microwave & grill combi mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **MW+GRILL**( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600W).
- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the dial knob.
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (1min+) button.
Result:
- ◆ Combination cooking starts.
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

Combining Microwaves and Convection

GB

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

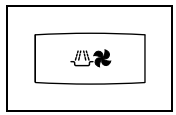
- ***Roast meats and poultry***
- ***Pies and cakes***
- ***Egg and cheese dishes***

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

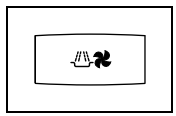
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

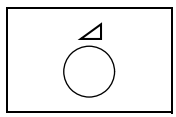
Open the door . Place the food on the turntable or on the low rack on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



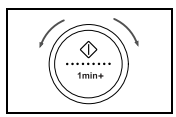
1. Press the **MW+OVEN**( ) button.
Result: The following indications are displayed:
(microwave & convection combi mode)
250°C (temperature)



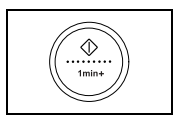
2. Press the **MW+OVEN**( ) button one or more times to set the required temperature.



3. Select the appropriate power level by pressing the **POWER LEVEL**( ) button until the corresponding output power is displayed (600-100W).



4. Set the cooking time by turning the dial knob.
- The maximum cooking time is 60 minutes.



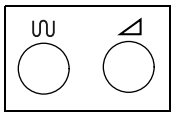
5. Press the **Start** (1min+) button.
Result:
- ◆ Combination cooking starts.
- ◆ The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

✉ If you would like to know the current temperature of the oven cavity, press the OVEN/°C(/°C) button.

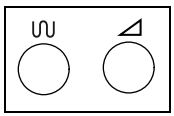
Safety-locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



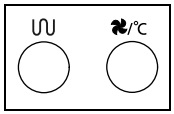
1. Press the **Grill** ( ) and **Power Level** ( ) buttons at the same time(about three seconds).
Result:
- The oven is locked.
- The icon( ) is displayed.



2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) and **Power Level** ( ) buttons again at the same time (about three seconds).
Result:
- The icon( ) is no longer displayed.
- The oven can be used normally.

Scroll Speed

Your can control the scroll speed whenever you want.



1. Press the **Grill** ( ) and **Convection** ( ) buttons at the same time(about three seconds).
Result: The numbers "11111" - "55555" are displayed.

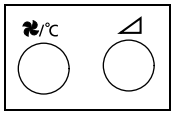
2. Select the appropriate scroll speed.

✉ "11111" means the low scroll speed, and "55555" means the high scroll speed.

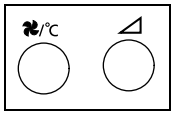
GB

Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the Turntable Convection (/℃) and Power Level (⊿) buttons at the same time (about three seconds).
Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the Convection (/℃) and Power Level (⊿) buttons again at the same time (about three seconds).
Result: The oven operates normally.

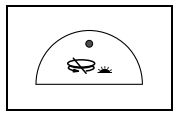
Manual Stop Turntable Function

The turntable on/off( ) button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

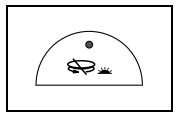
☛ The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

Warning ! Never operate the turntable without food in the oven.

Reason: This may cause fire or damage to the unit.



1. Press the **Turntable on/off** ( ) button.
Result: The turntable will not rotate.



2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable on/off** ( ) button again.
Result: The turntable will rotate.

✉ Don't press the Turntable on/off( ) button during the cooking process. The turntable would not rotate when the button light "ON".

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusting plate	✓	Do not preheat for more than 8minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids.
• Fine glassware	✓	Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plas-tic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	9½-10	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15½-16½ 18-19	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20½-21½ 23-24	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	900W	16½-17½ 19-20	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	900W	17½-18½ 20-21	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

GB

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time(min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. 10 sec. to 1min. 20sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3 cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250g 500g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: lat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20°C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	13-15	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2pc)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400g	11-13		
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pc 4pc	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread vertically(like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable.
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		Turn over after half of defrosting time!

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for frozen food

Preheat the grill with the grill function for 3 minutes, unless indicated differently.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Instructions
Burger (raw frozen)	2pieces (125 g) 4pieces (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Put the raw burger in a circle on the high rack. Turn over after 3½ (125 g) and after 5 min. (250 g). Put burger into rolls.
Hamburger, Cheeseburger etc.(ready, cooked with bread roll)	2 pc (300 g)	600W+Grill without preheating!	8-6	Put frozen burger side by side on a flameproof dish. Place plate directly on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450W+Grill	14-16	Put frozen gratin into a round glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400 g	450W+Grill	20-22	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pc (each 25g)	Grill only	5-6	3-4	Put toast slices side by side on the rack.
Grilled Tomatoes	400 g (4pc)	300W+ Grill	7½-8½	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pc (300 g)	300W+ Grill	5½-6½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Place the rack on the metal enamel tray. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pc (500 g)	450W+ Grill	6½-7½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Place therack on the metal enamel tray. Stand for 2-3 minutes.
Jacket Potatoes	2x 200 g 2x 400 g	600W+ Grill	4½-5½ 8½-9½	3-4 5-6	Cut potatoes into halves. Put 2 potatoes opposite, 4 potatoes in a circle on the high rack. Stand for 3-5 minutes.
Gratin Potatoes / vegetables (chilled)	800 g	600W+ Grill	16-17	-	Put the fresh gratin into a big rectangular glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Lasagne (chilled)	800 g	600W+ Grill	17-18	-	Put the fresh lasagne into a big rectangular glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	4 apples (ca.800g)	300W+ Grill	13-15	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2pc) 800 g (4pc)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. Put one chicken piece not into the centre of the high rack. Place the rack on the metal enamel tray. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	500 g (4-5pc)	Grill only	12-14	10-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the high rack. Place the rack on the metal enamel tray. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	650 g (4pc)	MW + Grill	300W+ Grill 13-14	Grill only 9-10	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the high rack. Place the rack on the metal enamel tray. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	650 g (2pc)	300W+ Grill	10-11	9-10	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. Place the rack on the metal enamel tray. Stand for 2-3 minutes.

GB

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan are situated on the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh food like Pie/Quiche, Pizza and Meat

Preheat the convection with the preheating function to the desired temperature.
Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
PIE/QUICHE					
Pie/Quiche on baking (ready baked and chilled)	200g 400g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Put the chilled pie/quiche paper on the high rack. Stand 2-3 minutes.
PIZZA					
Chilled Pizza (ready baked)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Place the pizza on the high rack. After baking stand for 2-3 minutes.
MEAT					
Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300g	1.side: 600W + 160°C 2.side: 600W +Grill	22-24	13-15	Brush beef/ lamb with oil and spice itwith pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. Place the rack on the metal enamel tray. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast Chicken	900g 1300g	450 W + 250°C	14-16 17-19	10-12 12-14	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Place the rack on the metal enamel tray. Stand for 5 minutes.

Convection Guide for fresh food like Bread Rolls, Bread and Cake

Preheat the convection with the preheating function to the desired temperature, unless we recommend not to preheat the oven- see table.
Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Food	Portion	Power	Time (min)	Instructions
BREAD ROLLS				
Bread Rolls (ready baked)	4-6 pc (each ca. 50 g)	Only convection 180°C	3-4	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Bread Rolls (pre-baked)	4-6 pc (each ca. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Put bread rolls in a circle on the high rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Bread Rolls (chilled fresh yeast dough)	200 g (4 pc) 400 g (8 pc)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Arrange bread rolls on baking paper in a circle on the low rack.Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
BREAD				
Garlic Bread (pre-baked and chilled)	200 g (1pc)	180 W + 220°C	7-8	Put the frozen baguette on baking paper on the high rack. Use oven gloves while taking out! After baking stand for 2-3 minutes.
White Bread Wheat (fresh yeast dough)	750g	180 W + 220°C without preheating!	21-23	Put the fresh dough in a small, rectangular black metal dish (length 25cm). Make a shallow cut lengthways. Put the bread on the low rack. Stand for 5-10 minutes.
Brown Bread Rye and Wheat (fresh leaven with yeast)	750g	180 W + 220°C without preheating!	28-30	Put the fresh dough in a small, rectangular black metal dish (length 25cm). Make a shallow cut lengthways. Put the bread on the low rack. Stand for 5-10 minutes.

Food	Portion	Power	Time (min)	Instructions
CAKE Marble Cake; (batter cake)	500g	180 W + 220°C	19-21	Put the fresh dough in a small, round, glass pyrex dish (diameter 18 cm). Put the cake on the low rack. Stand for 5-10 minutes.
Dutch Butter Cake(batter cake)	800g	180 W + 220°C	22-23	Put the fresh dough in rectangular glass pyrex dish (length 28 cm). Put the cake on the low rack. Stand for 5-10 minutes.
Sponge Cake	250g	220°C + 180 W	11-13	Put the fresh dough in a small round glass pyrex dish (Ø 18 cm). Put the cake on the low rack. Stand for 5-10 minutes.
Fruit Flan Base (batter cake)	400g	220°C + 180 W	17-18	Take a flat, round glass pyrex dish (Ø 25 cm). Cover bottom with baking paper and empty dough into the dish. Put the cake on the low rack. After standing time of 20 -30 minutes, top cake with fruits and glaze.

GB

Convection Guide for fresh food like Bread Rolls, Bread and Cake

Food	Portion	Power	Time (min)	Instructions
Fresh Pastries (yeast dough, filled)	250 g (5 pc)	100 W + 200°C	11-12	Put yeast pastries on baking paper in a circle on the low rack. Leave the centre clear. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Muffins	400 g (6 pc)	180 W + 200°C	14-16	Empty dough into a black metal muffin dish. Put muffins on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 5 minutes.
Brownies	650g	180 W + 200°C	20-22	Empty dough into a rectangular glass pyrex dish. Put brownies on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 5-10 minutes.

Convection guide for frozen food like Bread Rolls, Bread, Cake and Pastry

Preheat the convection with the preheating function until the desired temperature is reached, unless we recommend not to preheat the oven- see table.

Use the power levels and times in this table as guide lines for baking.

Food	Portion	Power	Time (min)	Instructions
Bread Rolls (ready baked)	6 pc (each ca. 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Arrange rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-5 minutes.
Bread Rolls (pre-baked)	6 pc (each ca. 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Arrange rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-5 minutes.
Croissants (ready baked)	4 pc (each ca. 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Put the croissants on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Baguettes / Garlic Bread (pre-baked)	200-250 g (1pc)	180 W + 200°C	9-10	Put the frozen baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Baguettes + topping (e.g. tomatoes, cheese, ham, etc.)	250 g (2pc)	450 W + 200°C	6-7	Put frozen baguettes side by side on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Cake (ready baked with fruit filling)	500-600 g 1200-1300 g	300 W + 160°C without preheating!	9-11 16-18	Put cake on baking paper. Set a small cake on the low, cake with a large diameter on the high rack. After baking stand for 15-30 minutes. Hint: Stand cake in the oven and serve warm.
Puff Pastries (raw dough with filling)	250 g (5-6 pc)	180 W + 220°C	10-11	Put pastry on baking paper on high rack. After baking stand for 2-3 minutes.

Convection guide for frozen Pizza, Pasta, Chips and Nuggets

Preheat the convection with the preheating function until the desired temperature is reached, unless we recommend not to preheat the oven- see table.

Use the power levels and times in this table as guide lines for baking.

Food	Portion	Power	Time (min)	Instructions
Pizza (pre-baked)	300-400 g	600 W + 220°C	10-11	Place one pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
2 Pizzas (pre-baked)	2 x 350 g	600 W + 220°C	14-15	Place one pizza on the low and one on the high rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Lasagne Canneloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Fill it into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Gratin (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Fill it into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Croquettes (Potato Snacks)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Put croquettes on the low rack. After cooking stand for 1-2 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GB

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	3200 W
Microwave	1500 W
Grill (heating element)	1300 W
Convection (heating element)	1700 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	625 x 575 x 390 mm
Oven cavity	369 x 391.7 x 252 mm
Volume	1.3 Cubic feet
Weight	
Shipping	28 kg approx.
Net	26 kg approx.

Note

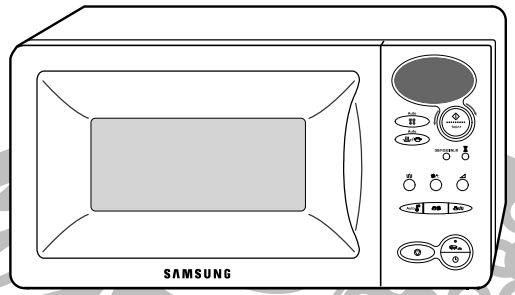
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك ودليل الطبخ

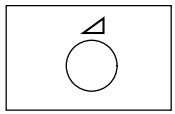
CK135 / CK135M /
CK136T / CK136TM /
CK137B / CK137BM /
CK138F / CK138FM /
CK139FS



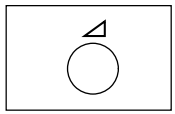
الدليل السريعة النظر ٢
الفرن ٢
لوحة التحكم ٣
الملحقات ٣
كيفية استخدام تعليمات المالك هذه ٤
تحذيرات من أجل السلامة ٥
تركيب فرن المايكروويف ٦
اختيار اللغة للعرض ٧
ضبط الوقت ٧
كيف يعمل فرن المايكروويف ٨
تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي ٨
ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة ٩
الطبخ/إعادة التسخين ٩
مستويات الطاقة وأوقات الطبخ المختلفة ١٠
إيقاف الطبخ ١٠
ضبط وقت الطبخ ١١
استخدام وظيفة إعادة التسخين والطبخ أوتوماتيكيا ١١
استخدام صحن التحمير ١٣
إيقاف انطلاق الصفارة ١٤
ضبط وقت الانتظار ١٥
الطبخ على مراحل متعددة ١٥
اختيار الملحقات ١٦
تسخين الفرن المسبق ١٦
الطبخ بالانتقال الحراري ١٧
التشوية ١٧
اختيار موضع عنصر التسخين ١٨
التشوية بالسفود ١٨
استخدام التشوية بالسفافيد المتعددة بشكل عمودي ١٩
الطبخ الجمعي من طاقة المايكروويف والشواية ١٩
الطبخ الجمعي من طاقة المايكروويف والانتقال الحراري ٢٠
الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف ٢١
سرعة الدحرج ٢١
إيقاف انطلاق الصفارة ٢٢
إيقاف وظيفة الصينية الدوّارة يدويا ٢٢
دليل الأواني ٢٣
دليل الطبخ ٢٤
تنظيف فرن المايكرويف ٣٤
حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه ٣٤
المواصفات الفنية ٣٥

A

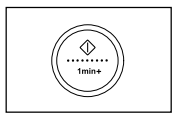
إذا أردت طبخ بعض الأطعمة



١. ضع الطعم في الفرن.
اضغط على زر **مستوى الطاقة** (⊿).

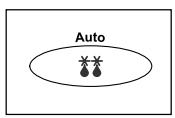


٢. اضغط على زر **مستوى الطاقة** (⊿) حتى يعرض مستوى الطاقة المناسب.
اختر وقت الطبخ بتدوير الحلقة كما تريد.

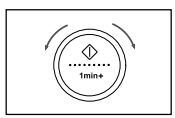


٣. اضغط على زر **التشغيل** (◊).
النتيجة:
- يبدأ الفرن بالطبخ
- عند انتهاء وقت الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0" أربع مرات. وتنطلق صفارة من الفرن كل دقيقة.

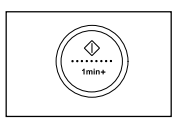
أريد إذابة الثلج في بعض الأطعمة.



١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اختر صنف الطعام بالضغط على زر **الإذابة الأوتوماتيكية** (❄❄) مرة أو أكثر.

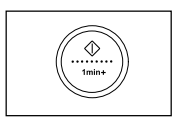


٢. اختر الوزن بتدوير الحلقة كما تريد.



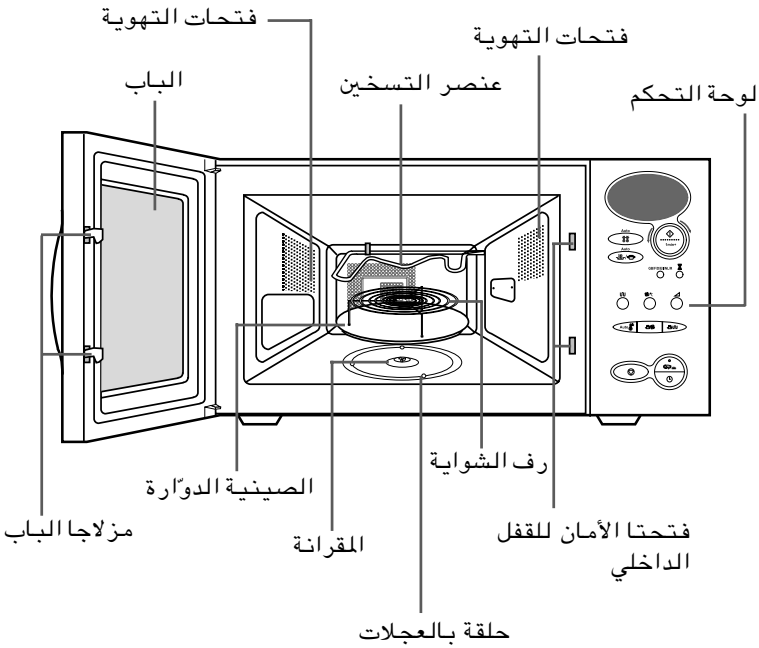
٣. اضغط على زر **التشغيل** (◊) .

أريد طبخ بعض الأطعمة.



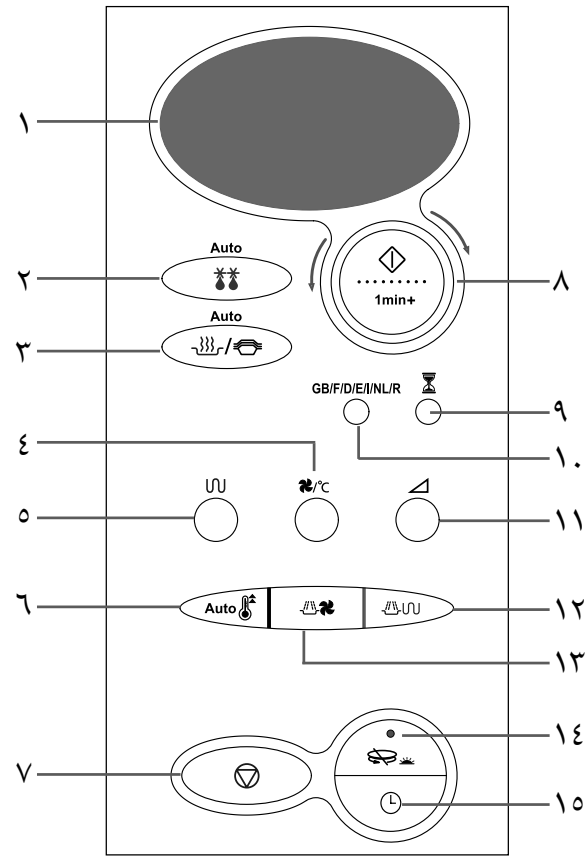
اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر **التشغيل** (◊) مرة أو أكثر للطبخ لمدة أكثر تريد إضافتها.

عندما تصل قابس التيار الى مخرج التيار لأول مرة ، أو بعد انقطاع الكهرباء، تظهر جملة "SELECT YOUR LANGUAGE (اختر لغتك)" على زجاج العرض. في هذه الحالة، يمكنك اختيار لغة للعرض. يمكنك اختيار لغة من اللغات الانجليزية، الفرنسية ، الألمانية ، الاسبانية ، الإيطالية ، الهولندية ، الروسية.
راجع صفحة ٧.



A

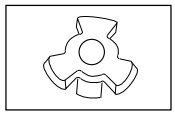
لوحة التحكم



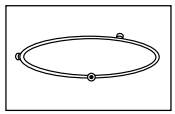
١. العرض
٢. اختيار وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية
٣. اختيار وظيفة إعادة التسخين والطبخ الأوتوماتيكي
٤. اختيار وضعية الانتقال الحراري ودرجة الحرارة
٥. اختيار وضعية الشواية
٦. اختيار وضعية التسخين المسبق
٧. زر الإيقاف/الإلغاء
٨. زر التشغيل/ضبط وقت الطبخ واختيار الوزن مع ضبط الوقت، واختيار الصيغة الطهوية
٩. ضبط وقت الانتظار
١٠. اختيار وضعية اللغة
١١. اختيار وضيعة المايكروويف/ مستوى الطاقة
١٢. اختيار وضعية الطبخ الجمعي (المايكروويف + الشواية)
١٣. اختيار وضعية الطبخ الجمعي (المايكروويف + الانتقال الحراري)
١٤. زر تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة.
١٥. ضبط الساعة

الملحقات

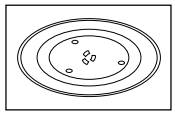
حسب موديل اشتريته، فرن المايكروويف مزود ببعض الملحقات التي يمكن استخدامها بطرق مختلفة.



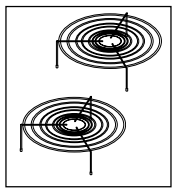
١. **المقرانة**، تم وضعه مسبقا على عمود الموتور في قاعدة الفرن.
الغرض: المقارن تدوّر الصينية الدوّارة.



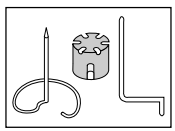
٢. **حلقة بالعجلات**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: حلقة الملف تسند الصينية الدوّارة.



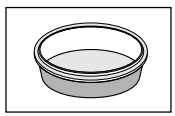
٣. **الصينية الدوارة**، يتم وضعها على حلقة الملف مع أنها ملائم لوسط المقارن.
الغرض: الصينية الدوّارة تساعد على طبخ الطعام الرئيسي ؛ يمكنك سحبه للتنظيف بسهولة.



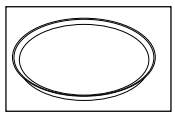
٤. **الرفوف المعدنية**(رف مرتفع ، رف منخفض)، يتم وضعها على الصينية الدوّارة.
الغرض: الرف المعدني يمكنك استخدامه في طبخ الطبعين في نفس الوقت. طبق صغير قد يقع على الصينية الدوّارة والطبق الثاني يقع على الرف. يمكنك استخدام الرف المعدني في الشواية والطبخ المجموع.



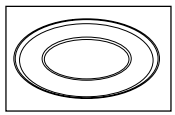
٥. **سفود التشوية ومقرانة تشوية اللحم والسيخ**، يتم وضعها في الوعاء الزجاجي (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS فقط)
الغرض: سفود التشوية مريح لتشوية الدجاج ، لانك لا تحتاج الى تقليب الدجاج. يمكنك استخدمها للطبخ المجموع بالشواية.



٦. **الوعاء الزجاجي**، يتم وضعه على الصينية الدوّارة.
(CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS فقط)
الغرض: السفود الدوّار يتم وضعه في الوعاء الزجاجي.



٧. **صحن التحمير**، يتم وضعه على الصينية الدوّارة.
(CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS فقط)
الغرض: يستخدم صحن التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في موجات المايكرو أو وضعيات الطبخ المجموع بالشواية ويحفظ فطيرة وعجين البيتزا.



٨. **الصينية المعدنية المغطاة بالمينا**، موجودة في الصينية الدوّارة.
الغرض: تستخدم صينية الطبخ بالانتقال الحراري في وضعيات الطبخ التقليدية (الانتقال الحراري أو الشواية) أو وضعية الطبخ الجمعي (المايكروويف + الانتقال الحراري أو المايكروويف + الشواية).

☜ لا تستخدم فرن المايكروويف بدون حلقة الملف والصينية الدوّارة.

A

لقد اشتريت فرن المايكروويف من سامسونج . وتعليمات المالك تحتوي على المعلومات المفيدة الكثيرة عن الطبخ بواسطة فرن المايكروويف.

- تحذيرات من أجل السلامة
- الملحقات وأواني الطبخ المناسبة
- لمحات الطبخ المفيدة

في الوجه الداخلي لصفحة الغلاف تجد الدليل السريع النظر الذي يشرح ثلاثة تشغيلات الطبخ الأساسي:

- صحن خاص للطبخ (مايكروويف)
- صحن خاص لإذابة الثلج
- إضافة مزيد من الدقائق، في حالة عدم طبخ الطبق أو إعادة تسخينه بشكل كافي.

في الجزء السابق من تعليمات المالك تجد رسوم الفرن ولوحة التحكم ذات أكثر أهمية منطبقة على نوع موديل من فرن المايكروويف لك، فتجد الأزرار بسهولة أكثر.

تستخدم الإجراءات خطوة فخطوة خمسة رموز مختلفة.

✉	☚
ملاحظة	هام

التحذيرات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأماني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأماني الداخلي.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.
من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في :
(١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

A

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة.

١. **لا** تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
- أواني معدنية
- أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
- سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. **لا** تسخّن
- الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال: زجاجات أطعمة الأطفال
- الطعام المسدود الهواء

على سبيل المثال: البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم

السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.

لمحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. **لا** تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.

السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.

لمحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. **لا** تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.

السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

٥. استخدم قفاز الفرن **دائما** عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

٦. **لا** تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.

السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطبة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
- لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
- ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
- اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.
- اترك الطعام لوقت الأنتظار دائما لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة الحرارة.
- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه دائما.
- لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.
- في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات المساعدة الأولى :
  * اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * غطّي بالمرق النظيف والجاف.
  * لا تضف أي كريم، زيت أو مستحضر سائل.
- **لا** تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال **دائما**.
- **لا** تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي ، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- أثناء تسخين المشروبات في فرن المايكروويف، قد يحدث الغليان المنفجر متأخرا ، فخد العناية عند تناول الوعاء.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.
- لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.
- نظّف الأسطح الداخلية لفرن المايكروويف فورا بعد كما استخدمت الفرن مع سائل التنظيف الناعم ولكن اترك فرن المايكروويف يبرد قبل تنظيفه من أجل تجنب إصابتك بجرح.

السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.

السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.
- لا تقلق في أن الفرن يستمر في العمل بعد انتهاء الطبخ.

تحذيرات من أجل السلامة (متابع)

A

السبب: الفرن مصمم لعمل المروحة لمدة بعض دقائق، ولا يعمل فرن الماكيروويف (مايكروويف)، لتبريد الأجزاء الالكترونية الداخلية عند الضغط على زر الإيقاف أو فتح الباب بعد انتهاء الطبخ في حالة أن الفرن يعمل لمدة بعض دقائق للطبخ (المايكروويف ، الشواية ، الانتقال الحراري ، المايكروويف + الشواية ، المايكروويف + الانتقال الحراري). عند انتهاء الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض رقم "0" أربع مرات. وتنطلق صفارة من الفرن مرة كل دقيقة.

تعليمات هامة من أجل السلامة:

أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك ، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام:

لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به أبدا.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

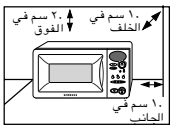
تنبيه:

يصبح هيكل الفرن والباب ساخنا أثناء الطبخ بالانتقال الحراري والطبخ الجمعي.

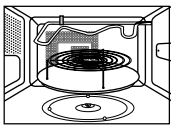
تركيب فرن المايكروويف

فرن المايكرويف هذا يمكنك تركيبه في كل الأماكن تقريبا (سطح العمل في المطبخ، أو الرف، الترولي القابل للتحريك ، الطاولة).

- لسلامة الشخص، هذا الجهاز لا بد من :
  - التوصيل الأرضي كما ينبغي (قابس ذو ٣ دبابيس)
  - توصيل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد على ٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز، والي تم توصيله الأرضي



١. ركّب الفرن على أرض ثابتة ومستوية. تأكد من وجود التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (اربع بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (ثمانية بوصات) فوق الفرن.



٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن. ركّب حلقة الملف والصينية الدوّارة. تأكد من ان الصينية الدوّارة تدور بشكل حر.

- لا تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

- ادخل قابس التيار الى مخرج التيار ذي ٣ دبابيس والذي تم توصيله الأرضي. اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل فني مختص لسلك التيار (راجع I-SHENG SP022 ، KDK KKP 4819 D ، SAMI SP-106B ، MOONSUNG EP-48E أو EUROELECTRIC 3410). اتصل بالموزع المحلي من أجل تبديله. وسلك التيار في افريقيا الجنوبية ، الإمارات العربية المتحدة من نوع EUROELECTRIC (3183Y) ، في اسرائيل من نوع PENCON (ZD16A) ونيجيريا وغانا وكينيا من نوع (PENCON UD13A1).

- لا تركّب فرن المايكروويف في مكان محيط بالهواء الساخن أو الرطب.
  - على سبيل المثال: قريبا من فرن عادي أو جهاز تدفئة.
  - مواصفات التيار الكهربائي للفرن لا بد من مراعاتها ولا بد من استخدام أي سلك إضافي من نفس المواصفات مع سلك التيار الأصلي المزود مع الفرن.
  - امسح الأسطح الداخلية للفرن وأختام الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

- فرن المايكروويف هذا لا بد من توصيله الى القابس القابل لتحمل استهلاك الطاقة المناسبة. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل الفرن الى القابس.

A

اختيار اللغة للعرض

*عندما تصل قابس التيار الى مخرج التيار لأول مرة ، أو بعد انقطاع الكهرباء، تظهر جملة "**SELECT YOUR** (اختر لغتك)" على زجاج العرض. في هذه الحالة، يمكنك اختيار لغة للعرض. يمكنك اختيار لغة من اللغات الانجليزية ، الفرنسية ، الألمانية ، الاسبانية ، الإيطالية ، الهولندية ، الروسية.*

١. اضغط على زر اللغة فورا بعد توصيل قابس التيار للمايكروفون الى مخرج التيار أو فورا بعد انقطاع الكهرباء.
النتيجة: إذا استمرت في الضغط على زر اللغة، تدور وضعيات الضبط بالترتيب : الانجليزية (LBS) ، الانجليزة (KG) ، الفرنسية ، الألمانية ، الإسبانية ، الإيطالية ، الفولندية ،الروسية.

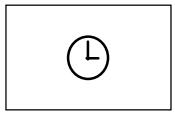
٢. عند اختيار اللغة، وتعرض اللغة التي تريد استخدامها ، اضغط على زر **التشغيل** (◇) لإنهاء هذه الاجراءات.

ضبط الوقت

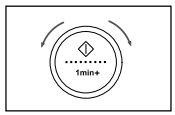
فرن المايكروويف مزود بساعة داخلية. ويمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة. لا بد من ضبط الساعة:

- *عند تركيب فرن المايكروويف لأول مرة*
- *بعد انقطاع الطاقة الكهربائية*

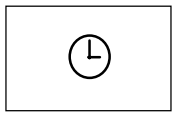
لا تنس إعادة الساعة عند التوقيت الصيفي والتوقيت الشتوي.



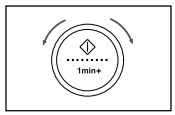
١. **لعرض الوقت بنظام ...** **فاضغط على زر الساعة** (🕒) ...
١٢ ساعة مرة
٢٤ ساعة مرتين



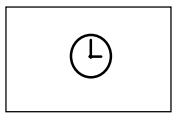
٢. دوّر الحلقة لضبط الساعة.



٣. اضغط على زر **الساعة** (🕒).



٤. دوّر الساعة لضبط الدقائق.



٥. عند عرض الوقت المضبوط، اضغط على زر **الساعة** (🕒) مرة اخرى لتشغيل الساعة.
النتيجة: عندها يعرض الوقت بالرغم من انك لا تستخدم فرن المايكروويف.

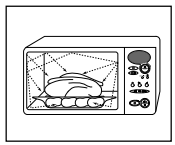
كيف يعمل فرن المايكروويف

موجات المايكرو موجات مغناطيسية كهربائية ذات التردد العالي ؛ الطاقة المطلقة تمكن الطعام من الطبخ أو إعادة تسخينه بدون تغيير شكل أو لون له.

يمكنك استخدام فرن المايكروويف من أجل :

- *إذابة الثلج*
- *إعادة التسخين*
- *الطبخ*

مبادئ الطبخ



١. موجات المايكرو تنشأ من خلال توزيع المغنيطون بشكل متساوي نظرا لان الطعام يدور على الصينية الدوّارة. الطعام مطبوخ بشكل متساوي.

٢. موجات المايكرو نافذة الى عمق الطعام بحوالي ١ بوصة (٢,٥ سم). ويستمر الطبخ لان الحرارة منبعثة في غضون الطعام.

٣. أوقات الطبخ مختلفة وفقا لوصفات الطبخ المستخدة وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- نسبة الماء المحتوى
- درجة الحرارة الأولية (طعام مبرد أو لا)

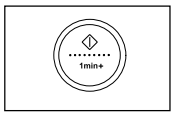
نظرا لأن طبخ وسط الطعام عن طريق إطلاق الحرارة، يستمر الطبخ حتى لو أخرجت الطعام من الفرن. أوقات الطبخ القياسية موضوحة في وصفات الطبخ ولذلك في تعليمات المالك هذه لا بد من مراعاة هذه الأوقات لمضان :
- طبخ الطعام بشكل متساوي من الوسط
- استواء درجة الحرارة خلال الطعام كله

تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي

الإجراءات البسيطة التالية تمكنك من معرفة تشغيل الفرن كما ينبغي دائما. اذا كان عندك شكوك، راجع الجزء بعنوان "ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة" على الصفحة التالية .

لا بد من توصيل الفرن الى مخرج تيار جداري مناسب لا بد من وضع الصينية الدوّارة في الفرن اذا كان مستوى الطاقة خارج أقصى مستوى مستخدم (١٠٠٪ - ٩٠٠ واط)، تستغرق تغلية الماء وقتا أطول.

افتح باب الفرن بسحب المقبض في الجانب اليمين من الباب. ضع وعاء من الماء على الصينية الدوّارة. واغلق الباب.



١. اضغط على زر **التشغيل** (1min+ ◇) **Start** واضبط الوقت لمدة ٤ أو ٥ دقائق، بالضغط على زر (1min+ ◇) مرات مناسبة.
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بتسخين الماء لمدة ٤ أو ٥ دقائق. وبعدها لا بد من تغلية الماء.

ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة

الأطلاع على فرن مايكروويف جديد تأخذ وقتا قليلا دائما . اذا كان عندك مشاكل موضحة في القائمة أدناه، حاول حلها . هذا الأمر يوفّر الوقت لك وتخفض عدم الراحة الناجمة عن الاتصال بمركز الخدمات غير الضروري.

- هذا أمر طبيعي.
  - التكاثف داخل الفرن
  - تدفق الهواء حول الباب وخارج الفرن
  - انعكاس الإضاءة حول الباب وخارج الفرن
  - خروج البخار من حول الباب أو الفتحات
- لا يتم طبخ الطعام أبدا
  - هل ضبطت الوقت بشكل صحيح وضغطت على زر **التشغيل** ◈ ؟
  - هل أغلقت الباب ؟
  - هل وصلت أجهزة كثيرة الى مخرج التيار الجداري أكثر من اللازم والأمر يسبب في قطع صهيرة أو انفجار قاطعة ؟
- يتم طبخ الطعام مفرطا أو غير كامل
  - هل طبطت وقت الطبخ مناسبا لنوع الطعام ؟
  - هل اخترت مستوى الطاقة المناسب ؟
- تحدث الشرارة والفرقعة النارية داخل الفرن (القوس الكهربائي)
  - هل استخدم طبقا مع أطرافه المعدنية ؟
  - هل تركت شوكة أو إناء معدني اخر داخل الفرن ؟
  - هل الرقاقة الالمنيومية قريبة من جدران الفرن جدا ؟
- الفرن يؤدي الى إحداث التداخل في اجهزة الراديو والتلفزيون
  - قد تحدث تداخل قليل في أجهزة التلفزيون أو الراديو أثناء تشغيل الفرن. هذا أمر طبيعي.
  - * الحل: ركّب فرن المايكروويف بعيدا عن اجهزة التلفزيون والراديو والهوائي.
  - اذا وجدت التداخل في الكمبيوتر الصغير للفرن ، قد يتم ضبط إعادة الضبط على نافذة العرض.
  - * الحل: افصل قابس التيار واعد توصيله الى المخرج. واعد ضبط الوقت.
- رسالة "E3" تشير إلى
  - منع الأسطح الداخلية لحجيرة الطبخ من حادثة الاحتراق والتسخين المفرط. في حالة أن الأسطح الداخلية لحجيرة الطبخ تصبح ساخنة مفرطة، برّدها بشكل كافي، واستخدم الفرن في وضعية البداية بالضغط على زر "▽" .

اذا لم تحل المشكلة مراجعة من القائمات المذكورة أعلاه، اكتب :

- *رقم الموديل والرقم المسلسل، المطبوعان عادة على اللوحة الخلفية للفرن.*
- *تفاصيل شهادة الضمان (تاريخ الشراء ومكانه)*
- *الاشراح الواضحة للمشكلة*

ثم اتصل بالموزع المحلي أو مركز الخدمات بعد الشراء من سامسونج.

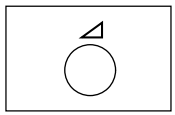
الطبخ/إعادة التسخين

A

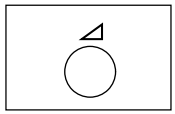
الإجراءات التالية تشحر كيفية الطبخ وإعادة التسخين.

تأكد من وضعية الطبخ الذي تم ضبطها دائما قبل ترك الفرن عند غيابك.

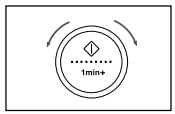
افتح الباب. وضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة. اغلق الباب. لا تشغل فرن المايكروويف عند تفريغ أبدا .



١. اضغط على زر **مستوى الطاقة** (⊿).
النتيجة: عندها تعرض المؤشرات التالية :
| (الطبخ على خطوة واحدة)
(وضعية المايكروويف)

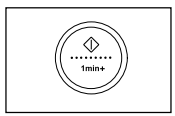


٢. اختر اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر **مستوى الطاقة** (⊿) مرة اخرى حتى يعرض نسبة الطاقة المناسبة. راجع جدول مستوى الطاقة الموجود في الصفحة التالية لمزيد من التفاصيل.



٣. اضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
- على سبيل المثال: لاختيار ٣ دقائق و ٣٠ ثانية من وقت الطبخ، دوّر الحلقة الى اليمين لضبط الوقت ٣:٣٠ .

النتيجة: عندها يعرض وقت الطبخ.



٤. اضغط على زر **التشغيل** (◈) .
النتيجة: عندها يضاء مؤشر الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها. ويبدأ الفرن بالطبخ وينتهي الطبخ :
- عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0 " أربع مرات. وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

إذا أردت معرفة مستوى الطاقة الحالي للفرن، اضغط على زر **مستوى الطاقة** (⊿). إذا أردت تغيير مستوى الطاقة أثناء الطبخ، اضغط على زر مستوى الطاقة مرتين أو أكثر لاختيار مستوى الطاقة المطلوب.

اذا أردت تسخين طبق لمدة قصيرة على أقصى طاقة (٩٠٠ واط)، يمكنك الضغط على زر **التشغيل** (◈) مرة فقط كل دقيقة من وقت الطبخ. وعندها يبدأ الفرن بالتشغيل فورا.
يمكنك برمجة وضعية المايكروويف لطبخ الطعام على خطوتين.

A

مستويات الطاقة وأوقات الطبخ المختلفة

وظيفة ضبط مستوى الطاقة تمكّنك من اختيار مستوى الطاقة المطلقة والوقت المطلوب لطبخ الطعام أو إعادة تسخينه، وفقا لنوع الطعام وكميته. يمكنك اختيار المستوى من بين عشرة مستويات الطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	قوة الخروج
عالي	١٠٠٪	٩٠٠ واط
متوسط عالي	٦٧٪	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠٪	٤٥٠ واط
متوسط منخفض	٣٣ ٪	٣٠٠ واط
إذابة	٢٠ ٪	١٨٠ واط
منخفض	١١ ٪	١٠٠ واط

أوقات الطبخ موضحة في وصفات الطبخ ومسويات الطاقة المختصة موضحة في تعليمات المالك هذه.

اذا اخترت ...	وقت الطبخ لا بد من ...
مستوى الطاقة الأعلى	نقصه
مستوى الطاقة الأسفل	زيادته

إيقاف الطبخ

يمكنك إيقاف الطبخ في أي وقت بحيث يمكنك :

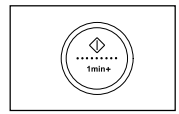
- *فحص الطعام*
- *تقليب الطعام أو تحريكه*
- *ترك الطعام لمدة الأنتظار*

لإيقاف الطبخ ...	فـ ..
مؤقتا	افتح الباب النتيجة: عندها يتوقف الفرن عن العمل. للعودة الى الطبخ، اغلق الباب واضغط على زر **التشغيل** (◇).
كاملا	اضغط على زر **الإيقاف** (▽) . النتيجة: عندها يتوقف الفرن عن العمل. إذا أردت إلغاء وضعيات الضبط للطبخ، اضغط على زر **الإيقاف** (▽) مرة ثانية.

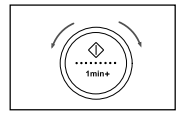
ضبط وقت الطبخ

مثل الطبخ التقليدي، يمكنك ضبط وقت الطبخ، وفقا لخصائص الطعام أو ذوقك. لضبط وقت الطبخ، يمكنك :

- *معرفة كيف يجري الطبخ في أي وقت من خلال فتح الباب فقط.*
- *ضبط الوقت المتبقي من الطبخ.*



١. لزيادة وقت الطبخ للطعام، اضغط على زر **التشغيل** (◇) مرة لزيادة دقيقة واحدة.
• على سبيل المثال : إضافة ثلاث دقائق، اضغط على زر **التشغيل** (◇) ثلاث مرات.



٢. أثناء الطبخ، لزيادة أو خفض وقت طبخ الطعام، دور الحلقة الى اليمين أو اليسار.

استخدام وظيفة إعادة التسخين والطبخ أوتوماتيكيا

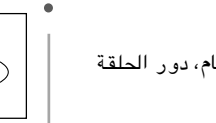
A

وظيفة إعادة التسخين والطبخ الأوتوماتيكي (Auto) لها ثلاثة أوقات الطبخ المبرمجة مسبقا. ولا تحتاج الى ضبط وقت الطبخ ومستوى الطاقة.

يمكنك ضبط عدد التقديم بالضغط على زر الطبق.

☚ استخدم الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة. واغلق الباب.



١. اختر نوعا من الطعام الذي تريد طبخه بالضغط على زر **إعادة التسخين والطبخ الأوتوماتيكي** (Auto) ودوّر الحلقة لاختيار المادة الأتوماتيكية المناسبة (٩ مواد). راجع الجدول في الصفحة التالية لوصف الوضعيات المختلفة التي تم برمجتها مسبقا.

٢. اختر حجما لتقديم الطعام بالضغط على زر **إعادة التسخين والطبخ الأوتوماتيكي** (Auto) مرة أو أكثر.

٣. اضغط على زر **التشغيل** (◇).
النتيجة: عندها يتم الطبخ وفقا للوضعيات المضبوطة المبرمجة مطبقا:
◆ عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0" أربع مرات. وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

A

الجدول التالي يقدم البرامج لإعادة التسخين والطبخ أوتوماتيكيا والكميات وأوقات الانتظار والنصائح المناسبة المختلفة. برامج رقم ١ ، ٢ و٣ تجرى على طاقة المايكروويف فقط. برنامجي رقمي ٥ و٧ يجري بدون الجمع بين المايكروويف والشواية. برامج رقم ٤ ، ٦ ، ٨ و٩ تجري على الجميع بين المايكروويف والانتقال الحراري.

الرمز	نوع الطعام	حجم الطعام	وقت الانتظار	الاقتراحات
١ -١	المشروبات	١٥٠ مليلتر (كوب)	١ -٢ دقيقة	صب المشروبات في كوب خزافي واعد تسخينه بدون غطاء. وضع كوبا في الوسط ، وكوبين على الطرفين المقابلين ببعضهما و٣ أو ٤ أكواب بشكل دائري. حرّكها بعناية قبل وبعد وقت الانتظار.
-٢	القهوة، الحليب،	٣٠٠ مليلتر (كوبان)		
-٣	الشاي، الماء	٤٥٠ مليلتر(٣ أكواب)		
-٤	في درجة حرارة الغرفة	٦٠٠ مليلتر (٤ أكواب)		
٢ -١	الحساء/الصلصة	٢٠٠ -٢٥٠ مليلتر	٢- ٣ دقائق	صب الحساء/الصلصة في صحن أو وعاء خزافي خاص للحساء بعمق وغطيه أثناء التسخين ووقت الانتظار. حركها بعناية قبل وبعد وقت الانتظار.
-٢	(مبرد)	٣٠٠- ٣٥٠ مليلتر		
-٣		٤٠٠- ٤٥٠ مليلتر		
-٤		٥٠٠ -٥٥٠ مليلتر		
-٥		٦٠٠ - ٦٥٠ مليلتر		
-٦		٧٠٠ - ٧٥٠ مليلتر		
٣ -١	وجبات سريعة	٣٠٠-٣٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في الطبق الخزافي بفيلم بلاستيكي. هذا البرنامج مناسب للوجبات المحتوية على ٣ مكونات (مثل اللحم مع الصلصة، الخضراوات والأطباق الجانبية مثل الفطيرة، الأرز أو البطاطس.
-٢	التحضير	٤٠٠- ٤٥٠ جرام		
-٣	(مبردة)	٥٠٠ - ٥٥٠ جرام		
٤ -١	البيتزا	١ × ٣٠٠ جرام	-	ضع قطعة من البيتزا على رف منخفض وضع قطعتين من البيتزا على رفين منخفض ومرتفع.. ضع الرفوف على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا وضعها على الصينية الدوّارة.
-٢	(مجمد)	١ × ٤٠٠ جرام		
-٣		١ × ٥٠٠ جرام		
-٤		٢ × ٣٠٠ جرام		
-٥		٢ × ٤٠٠ جرام		
-٦		٢ × ٥٠٠ جرام		
٥ -١	بطاطس	٢ × ٢٠٠ جرام	٤-٥ دقائق	خذ البطاطس بأحجام متشابهة وقس وزن ٢٠٠ جرام من البطاطس . اغسلها واثقب قشرات البطاطس بشوكة. ضع قطعتين بالتقابل و٤ أو ٦ قطع من البطاطس بشكل دائري على الرف المرتفع. قلبّها عند انطلاق صفارة من الفرن.
-٢	بقشرة	٤ × ٢٠٠ جرام		
-٣		٦ × ٢٠٠ جرام		
٦ -١	الدجاج	٧٠٠ جرام	٥- ١٠ دقائق	امسح الدجاج بالزيت وامزج التوابل مثل الفلفل والملح فلفل الحلو. وضعها في الرف المنخفض ويتجه صدرها الى الأسفل. ضع الرف على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا . وقلبها عند انطلاق الصفارة من الفرن.
-٢	المشوي	٩٠٠ جرام		
-٣		١١٠٠ جرام		
-٤		١٣٠٠ جرام		
-٥		١٥٠٠ جرام		
-٦		١٧٠٠ جرام		
-٧		١٩٠٠ جرام		
٧ -١	قطعة	٢٠٠- ٣٠٠ جرام	٣ دقائق	امسح الدجاج بالزيت وامزج التوابل مثل الفلفل والملح فلفل الحلو. وضعها في الرف المرتفع ويتجه جلدها الى الأسفل. ضع الرف على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا . وقلبها عند انطلاق الصفارة من الفرن.
-٢	من الدجاج	٤٠٠ -٥٠٠ جرام		
-٣		٦٠٠- ٧٠٠ جرام		
-٤		٨٠٠- ٩٠٠ جرام		
٨ -١	لحم بقر	٩٠٠- ١٠٠٠ جرام	١٠- ١٥ دقائق	امسح لحم البقرة/الحمل بالزيت وامزجها بالتوابل (فلفل فقط ، وملح لا بد إضافته بعد التشوية). ضعها على الرف المنخفض ويتجه الجزء السميك الى الأسفل. وضعها على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا . وقلبها عند انطلاق الصفارة من الفرن. بعد التشوية أو أثناء وقت الانتظار، لا بد من تغطيتها بالرقاقة الالومنيومية.
-٢	مشوي/	١٢٠٠- ١٣٠٠ جرام		
-٣		١٤٠٠- ١٥٠٠ جرام		
٩ -١	أرغفة الخبز	١٠٠- ١٥٠ جرام (قطعتين)	٣-٥ دقائق	سخّن الفرن مسبقا حتى تصل درجة الحرارة الى ٢٠٠° م لمدة ٥ دقائق باستخدام زر الطبخ بالانتقال الحراري! ضع ٢ أو ٦ أرغفة مجمدة في الدائرة على الرف المنخفض. ضع ٨ أرغفة مجمدة متساوية على الرفين المنخفض والمرتفع. هذا البرنامج مناسب لأخباز صغيرة مجمدة مثل أرغفة ، باغيتيه صغير والموفينية.
-٢	(مجمدة)	٢٠٠- ٢٥٠ جرام (٤ قطع)		
-٣		٣٠٠- ٣٥٠ جرام (٦ قطع)		
-٤		٤٠٠- ٤٥٠ جرام (٨ قطع)		

A

(CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS فقط)

عادة عند طبخ الأطعمة مثل البيتزا أو الفطيرة على الشواية أو في فرن المايكروويف، العجينة أو الفطيرة أصبحت مشبعة بالماء. وفي هذه الحالة من الموصى بها استخدام صحن خاص للطبخ؛ لأن درجة الحرارة العالية الى الطعام بسرعة فتتم ترقيق قشرة الطعام وتحميرها.

ويمكنك استخدام الصحن الخاص للطبخ لطبخ اللحم والبيضات ... الخ.

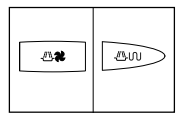
☚ قبل استخدام صحن التحمير، سخن الصحن مسبقا باختيار وضعية الجمع لمدة ٣ أو ٥ دقائق:
- الجمع بين الانتقال الحراري (٢٥٠°م) والمايكروويف (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط) أو
- الجمع بين الشواية والمايكروويف (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)
- راجع صفحتي ١٩ و٢٠ على التوالي.

١. سخّن صحن التحمير، كما هو مذكور أعلاه.
   - استخدم قفاز الفرن في جميع الأوقات لأن هذا الصحن سيصبح ساخنا جدا.

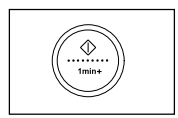
٢. امسح الصحن بالزيت عند طبخ الطعام، مثل اللحم والبيضات، من أجل تحمير الطعام جيدا.

٣. ضع الطعام في الصحن.
   - لا تضع أي إناء على الصحن غير مضاد للحرارة (على سبيل المثال، أوعية بلاستيكية).

٤. ضع الصحن الخاص للطبخ على الصينية الدوّارة في فرن المايكروويف.
   - لا تضع الصحن الخاص للطبخ في الفرن بدون الصينية الدوّارة.

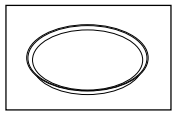


٥. اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر الجمع (أو). واضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة حتى يعرض وقت الطبخ المناسب.



٦. اضغط على زر **التشغيل** (◈).
النتيجة: يبدأ الفرن بالطبخ.
◆ عند انتهاء وقت الطبخ. يصدر الفرن صفارة ويومض الرقم "0" أربع مرات. ويصدر الفرن صفارة كل دقيقة.

كيفية تنظيف صحن التحمير



أفضل طريقة لتنظيف صحن التحمير هو غسيله بالماء الساخن ومادة التنظيف ثم اشطفه بالماء الصافي. لا تستخدم الفرشاة الكاشطة أو الاسفنجية الصلبة وإلا، أعلى طبقة تصبح متضررة.

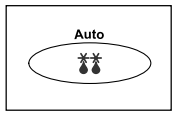
☚ لأن صحن التحمير له طبقة تيفلون، إذا لم تستخدمه كما ينبغي، قد يتضرر.
- لا تقطع الطعام على الصحن. اخرج الطعام من الصحن قبل قطع الطعام.
- قلّب الطعام بواسطة الملوق البلاستيكي أو الخشبي.

A

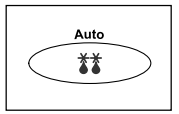
وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية تمكنك من إذابة الثلج من شرائح اللحم/قطع من اللحم/ المفروم من اللحم/قطع من الدجاج، أو اللحم المزيج، أو الدجاج ، أو السمك ، أو الخبز أو الكعكة. ويتم ضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة أوتوماتيكيا . اختر البرنامج والوزن فقط.

☚ استدخم الأوعية الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف فقط.

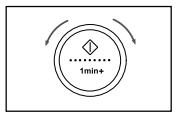
افتح الباب. ضع الأطعمة المجمدة في وسط الصينية الدوّارة.



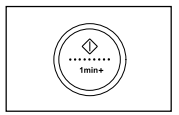
١. اضغط على زر **إذابة الثلج الأوتوماتيكية** (⁂).
النتيجة: عندها تعرض المؤشرات التالية :
⁂ (وضعية إذابة الثلج الأوتوماتيكية)



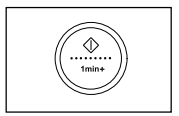
٢. اضغط على زر **إذابة الثلج الأوتوماتيكية** (⁂) مرة أو أكثر وفقا لنوع الطعام الذي تريد إذابة الثلج مه. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية لمزيد من التفاصيل.



٣. اختر وزن الطعام بتدوير الحلقة.



٤. اضغط على زر **التشغيل** (◈) .
النتيجة:
- يبدأ الفرن بإذابة الثلج.
- تنطلق صفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج لتعريفك تقليب الطعام.



٥. اضغط على زر **التشغيل** (◈) مرة ثانية لانهاء عملية إذابة الثلج.
النتيجة: عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0 " أربع مرات. وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

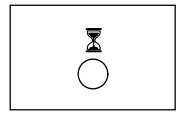
☚ يمكنك إذابة الثلج في الطعام يدويا. من أجل هذا، اختر وظيفة الطبخ / إعادة التسخين بالمايكروويف على ١٨٠ واط من مستوى الطاقة. راجع الجزء بعنوان "الطبخ/إعادة التسخين" الموجود على صفحة ٩ لمزيد من التفاصيل.

الجدول التالي يقدّم لك مختلف برامج إذابة الثلج الاوتوماتيكية ، الكميات ، وأوقات الانتظار والنصائح المناسبة.
ازل مادة التغليف من جميع الأنواع قبل إذابة الثلج. ضع اللحم ، والدجاج ، والسمك في صحن خزافي مسطح.

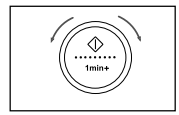
الرمز	الطعام	حجم التقديم	وقت الإنتظار	النصائح
١	شرائح/ مقطوع/ لحم مفروم/ قطع من الدجاج	٢٠٠-١٢٠٠ جرام	١٠-٦٠ دقيقة	احجب الأطراف برقاقة المنيومية . عند انطلاق صفارة من الفرن، قلب القطع. هذا البرنامج مناسب للقطع المسطحة من اللحم أو الدجاج مثل الشرائح ، والمقطوع، وأرجل الدجاج ،وصدر الدجاج والبط والمفروم من اللحم.
٢	لحم مزيج	٦٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٩٠ دقيقة	احجب الأطراف برقاقة المنيومية . عند انطلاق صفارة من الفرن، قلب اللحم المزيج. هذا البرنامج مناسب للحم المزيج (لحم الحمل ولحم البقر) أو رجل حمل.
٣	الدجاج	٦٠٠ - ٢٠٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	احجب الرجل والأطراف برقاقة المنيومية. ضع الدجاج ويتجه صدره الى الأسفل. قلّب الدجاج عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب لطبخ الدجاج الكامل.
٤	السمك	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ - ٥٠ دقيقة	احجب ذيل السمك الكامل برقاقة المنيومية. قلّب السمك عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب لطبخ الأسماك الكاملة أو شرائح السمك.
٥	الخبز	١٠٠ - ١٠٠٠ جرام	٥ - ٢٠ دقيقة	ضع شرائح الخبز أفقيا على قطعة من الفوطة الورقية وقلبها فورا عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب لطبخ الخبز من جميع الأنواع ، أو شرائح الخبز أو الخبز الكامل ، الى جانب أرغفة الخبز والباغيتيه . رتّب الأرغفة في الدائرة.
٦	الكعكة	١٠٠-١٥٠٠ جرام	٥ - ٦٠ دقيقة	ضع الكعكة على صينية دوّارة. هذا البرنامج لطبخ الكعكة الخميرة من جميع الزنواع ، وكعكة الاسفنج ، كعكة بالجبن ، والفطيرة المنفخة ، وكعكة بالفواكه وكعكة بالكريم. هذا البرنامج غير مناسب للكعكة بالكريم أو الشوكولات أو الأيسكريم.

ضبط وقت الانتظار

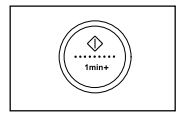
يمكنك استخدام زر وقت الانتظار لضبط وقت الانتظار أوتوماتيكيا (بدون الطبخ بالمايكروويف). لا تحتاج الى مشاهدة ساعة ؛ تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء وقت الانتظار.



١. اضغط على زر **الانتظار/التأجيل** (⏳).
النتيجة: عندها يعرض المؤشر التالي.
⏳ (وضعية الانتظار/التأجيل)



٢. اختر وقت الانتظار بتدوير الحلقة.



٣. اضغط على زر **التشغيل** (◈) .
النتيجة: تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء وقت الانتظار.

الطبخ على مراحل متعددة

A

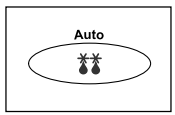
يمكنك برمجة طبخ الطعام من أربع مراحل (لا يمكنك استخدام وضعية الانتقال الحراري للطبخ من مراحل متعددة).

على سبيل المثال:

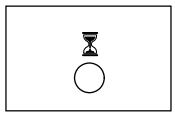
أردت إذابة الثلج والطبخ بدون إعادة ضبط الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك إذابة الثلج والطبخ لـ ١,٨ كجم من الدجاج على أربع مراحل :

- *إذابة الثلج*
- *انتظار لمدة ٢٠ دقيقة*
- *الطبخ بالمايكروويف لمدة ٣٠ دقيقة*
- *التشوية لمدة ١٥ دقيقة*

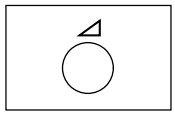
☚ لا بد من استخدام إذابة الثلج والانتظار في المرحلتين الأوليتين. ويمكنك استخدام الطبخ الجمعي والشواية مرة أثناء المرحلتين المتبقيتين ، لكن يمكنك استخدام المايكروويف مرتين (على مستويين مختلفين للطاقة).



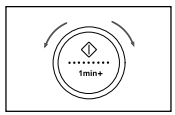
١. اضغط على زر **إذابة الثلج الأوتوماتيكية** (⁂) واضبط الوزن بتدوير الحلقة الى الرقم المناسب (على سبيل المثال ١,٨ كجم).



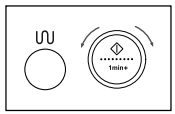
٢. اضغط على زر **الانتظار/التأجيل** (⏳) واضبط وقت الانتظار بتدوير الحلقة الى الرقم المناسب (على سبيل المثال ٢٠ دقيقة).



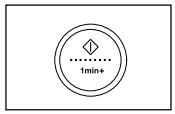
٣. اضغط على زر **مستوى الطاقة** (◿) .
اضبط مستوى طاقة المايكروويف بالضغط على زر **مستوى الطاقة** (◿) لاختيار مستوى الطاقة المناسب (على سبيل المثال ٤٥٠ واط).



٤. اضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة (على سبيل المثال ٣٠ دقيقة).



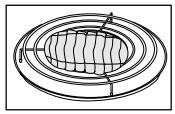
٥. اضغط على زر **الشواية** (⏦) واضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة الى الرقم المناسب (على سبيل المثال ١٥ دقيقة).



٦. اضغط على زر **التشغيل** (◈) .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ.
◆ عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0" أربع مرات. وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

اختيار الملحقات

طبخ الانتقال الحراري التقليدي لا يحتاج الى أي أواني خاصة. ولكن لا بد من استخدام الأواني الأمانية التي تستخدم في الفرن العادي.



الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف غير مناسبة للطبخ بالانتقال الحراري : لا تستخدم الأوعية والأطباق البلاستيكية، الأكواب ، المناشف الورقية... الخ.

اذا أردت اختيار وضعية الطبخ المجموع (المايكروويف والشواية والانتقال الحراري) ، استخدم الأطباق الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف والمناسبة للفرن فقط. الأوعية أو الأواني المعدنية قد تؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.

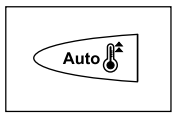
لمزيد من التفاصيل حول الأوعية والأواني المناسبة، راجع دليل الأوعية الموجود على صفحة ٢٣.

تسخين الفرن المسبق

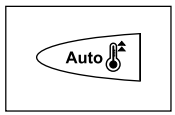
للطبخ بالانتقال الحراري، من الموصى به أنك تسخن الفرن مسبقا لكي يصل الى درجة الحرارة المناسبة قبل وضع الطعام في الفرن.

عند وصول الفرن الى درجة الحرارة المطلوبة، يحتفظ بها لمدة حوالي ١٠ دقائق ؛ ثم يتوقف الفرن عن العمل أوتوماتيكيا .

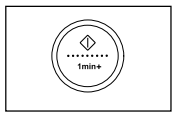
تأكد من أن عنصر التسخين موضوع في الموضع الصحيح حسب نوع الطبخ الذي تريده. افتح الباب وضع الصينية الدوّارة.



١. اضغط على زر **التسخين المسبق** (Auto).
النتيجة: عندها يعرض المؤشر التالي:
(وضعية الجمع بين الشواية والانتقال الحراري)
250°C (درجة الحرارة)



٢. اضغط على زر **التسخين المسبق** (Auto) مرة أو أكثر لضبط درجة الحرارة.



٣. اضغط على زر **التشغيل** (◇) .
النتيجة: عندها تم تسخين الفرن مسبقا حتى يصل الى درجة الحرارة المطلوبة.

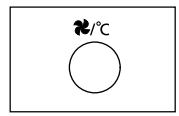
الطبخ بالانتقال الحراري

وضعية الانتقال الحراري تمكنك من طبخ الطعام بنفس الطريقة معما يكون في الفرن العادي. لا يستخدم المايكروويف. يمكنك ضبط درجة الحرارة عند الحاجة على مدى مختلف من ٤٠° م وحتى ٢٥٠° م من ثمانية مستويات مسبقة الضبط. وأقصى وقت للطبخ هو ٦٠ دقيقة.

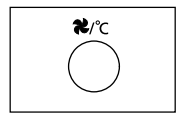
◆ إذا أردت تسخين الفرن مسبقا، راجع صفحة ١٦.

- استخدم قفاز الفرن دائما عند لمس الأواني الموجودة في الفرن ، لانها ساخنة جدا.
- يمكنك الحصول على أفضل نتيجة للطبخ والتحمير ، في حالة استخدام الرف المنخفض.

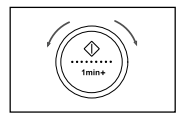
تأكد من أن عنصر التسخين موضوع في الموضع الأفقي وأن الصينية الدوّارة موضوعة في مكانها. افتح الباب وضع الأواني على الصينية الدوّارة.



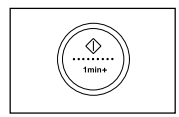
١. اضغط على زر **الفرن/°م (/°C)** .
النتيجة: عندها يعرض المؤشر التالي:
(وضعية الانتقال الحراري)
250°C (درجة الحرارة)



٢. اضغط على زر **الفرن/°م (/°C)** مرة أو أكثر لضبط درجة الحرارة.



٣. اضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



٤. اضغط على زر **التشغيل** (◇) .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ :
◆ عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0 " أربع مرات.
وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

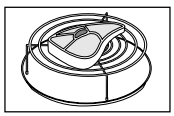
إذا أردت معرفة درجة الحرارة الحالية في تجويف الفرن، اضغط على زر **الفرن/°م (/°C)**.

التشوية

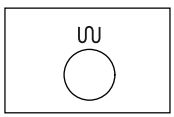
الشواية تمكّنك من تسخين الطعام وتحميره بسرعة ، بدون استخدام طاقة المايكروويف.

- *استخدم قفاز الفرن دائما عند لمس الأواني الموجودة في الفرن، لانها ساخنة جدا.*
- *يمكنك الحصول على أفضل نتيجة للطبخ والتحمير، في حالة استخدام الرف المرتفع.*

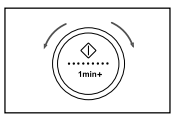
تأكد من أن عنصر التسخين موضوع في الموضع الأفقي وأن الرف المناسب موجود في موضعه.



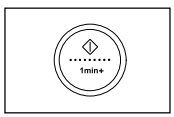
١. افتح الباب وضع الطعام على الرف.



٢. اضغط على زر **الشواية** ( ).
النتيجة: عندها تعرض المؤشرات التالية.
| (الطبخ من مرحلة واحدة)
(وضعية الشواية)
• لا يمكن ضبط درجة حرارة الشواية.



٣. اضبط وقت التشوية بتدوير الحلقة.
• وقت التشوية على الأقصى يصل الى ٦٠ دقيقة.



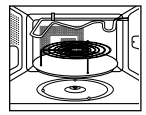
٤. اضغط على زر **التشغيل** (◇) .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ :
◆ عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0 " أربع مرات.
وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

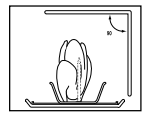
اختيار موضع عنصر التسخين

يستخدم عنصر التسخين في طبخ الطعام بالانتقال الحراري ، والتشوية بالسفود. يمكنك وضعه في واحد من الموضعين:

- *الموضع الأفقي للطبخ بالانتقال الحراري والتشوية*
- ***الموضع العمودي للتشوية بالسفود فقط (/CK137B/CK137BM/CK138F CK138FM/CK139FS)***

اختر موضع عنصر التسخين فقط عندما يكون باردا ولا ينطبق على القوة المفرطة في حالة كونه في الموضع العمودي.





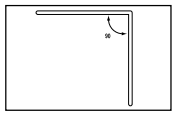
لضبط عنصر التسخين على ...	ف ...
الموضع العمودي (سفود التشوية فقط : CK137B/CK137BM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS)	◆ اسحب عنصر التسخين الى الأسفل ◆ ادفعه الى خلف الفرن حتى يصبح محاذيا للجدار الخلفي للفرن.
الموضع الأفقي (الطبخ بالانتقال الحراري والتشوية)	◆ اسحب عنصر التسخين نحوك ◆ ادفعه الى الأعلى حتى يصبح محاذيا لسقف الفرن.

التشوية بالسفود

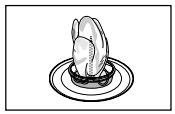
CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS فقط

تستخدم وظيفة التشوية بالسفود مفيدة لتشوية اللحم ، لانك لا تحتاج الى تقليب اللحم. ويمكنك استخدام وظيفة التشوية للطبخ الجمعي بين المايكروويف والانتقال الحراري.

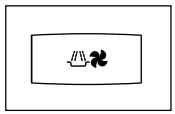
تأكد من أن قطعة متشابهة من اللحم موزعة على شكل متساوي على السفود والسفود تدور بشكل حر.
استخدام قفاز الفرن دائما عند لمس الأواني بالفرن، لانها ستصبح ساخنة جدا.



١. تأكد من أن عنصر التسخين يكون في الموضع الأفقي .

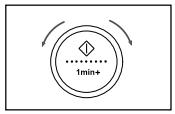


٢. ادفع السفود من خلال وسط اللحم.
على سبيل المثال: ادفع السفود بين العمود الفقري.
ضع السفود على حامله وضع الحامل على الوعاء الزجاجي وضع الوعاء الزجاجي على الصينية الدوّارة. لتحمير اللحم، امسح اللحم بزيت.

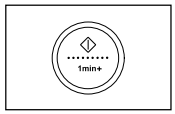


٣. اختر مستوى الطاقة ووقت الطبخ للطبخ الجمعي بين المايكروويف والانتقال الحراري.

من أجل ...	راجع صفحة ...
الجمع بين المايكروويف والانتقال الحراري	٢٠



٤. اضغط على زر **التشغيل** (◇) .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ وتدور السفود.
◆ عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0 " أربع مرات.
وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.



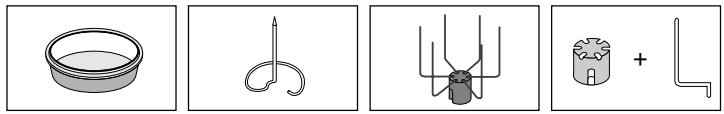
٥. عند طبخ اللحم كاملا، ازل السفود بعناية ، وباستخدام قفاز الفرن لحماية يدك.

استخدام التشوية بالسفافيد المتعددة بشكل عمودي

CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS فقط

السفافيد المتعددة لطبخ الكباب

بواسطة السفافيد المتعددة مع ٦ أسياخ للكباب، يمكنك تشوية اللحم ، والدجاج، والسمك ، والخضراوات (مثل البصل، الفلفل أو اليقطين) والفواكه التي يتم قطعها الى قطع صغيرة.
يمكنك إعداد الأطعمة المذكورة أعلاه بواسطة أسياخ للكباب بواسطة استخدام الشواية أو وضعية الطبخ الجمعي.



مقرانة تشوية اللحم ، الأسياخ | السفافيد المتعددة | سفود دوّار | وعاء زجاجي

استخدام السفافيد المتعددة مع أسياخ للكباب

١. من أجل الاعداد لطبخ الكباب بواسطة السفافيد المتعددة ، خذ سفافيد التشوية مع ٦ أسياخ للكباب.
٢. ضع نفس كمية من الطعام على كل سيخ.
٣. ضع سيخ التشوية في الوعاء الزجاجي وادخل السفافيد المتعددة اليه.
٤. ضع الوعاء الزجاجي مع السفافيد المتعددة في وسط الصينية الدوّارة.

تأكد من ان عنصر تسخين الشواية يكون في الموضع الصحيح في الجدار الخلفي لتجويف الفرن وليس في الأعلى قبل البدء بعملية التشوية.

سحب السفافيد المتعددة من الفرن بعد التشوية

١. استخدم قفاز الفرن لإخراج الوعاء الزجاجي مع السفافيد المتعددة من الفرن ، لانها تصبح ساخنة جدا.
٢. اخرج السفافيد المتعددة من الفرن باستخدام قفاز الفرن ايضا.
٣. اخرج الأسياخ من الفرن بعناية واستخدم شوكة لإزالة قطع من الطعام من الأسياخ.

السفافيد المتعددة غير مناسبة لتنظيفها في جهاز غسالة الأطباق. ولذلك نظّفها بالماء الدافئ واغسلها بسائل التنظيف باليد. اسحب السفافيد المتعددة العمودية من الفرن بعد استخدامها.

الطبخ الجمعي من طاقة المايكروويف والشواية

A

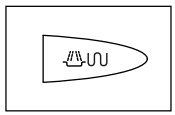
يمكنك الطبخ الجمعي بين المايكروويف والتشوية، من أجل الطبخ السريع والتحمير في نفس الوقت.

استخدم الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف دائما. الأطباق الزجاجية والخزافية أفضل لانها تجعل المايكروويف ينفذ الطعام بشكل متساوي.

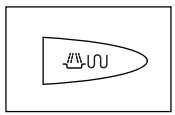
استخدم قفاز الفرن دائما عند لمس الأواني بالفرن ، لانها ساخنة جدا.

يمكنك الحصول على أفضل نتيجة للطبخ والتحمير في حالة استخدام الرف المنخفض.

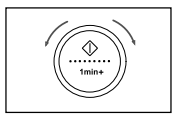
افتح الباب. وضع الطعام على الرف الأفضل مناسبة لنوع الطعام الذي تطبخه. ضع الرف على الصينية الدوّارة. اغلق الباب.



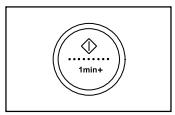
١. اضغط على زر **المايكروويف + الشواية** ( ).
النتيجة: عندها تعرض المؤشرات التالية :
| (الطبخ من مرحلة واحدة)
(الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية)



٢. اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر **المايكروويف + الشواية** ( ) حتى يعرض مستوى الطاقة الذي تريده (٣٠٠ - ٦٠٠ واط).
• لا يمكن ضبط درجة حرارة الشواية.



٣. اضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
• وقت الطبخ على الأقصى يصل الى ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط على زر **التشغيل** ( ).
النتيجة:
◆ يبدأ الفرن بالطبخ الجمعي.
◆ عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت " 0 " أربع مرات. وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

A

الطبخ الجمعي يستخدم للطبخ الجمعي بين طاقة المايكروويف والانتقال الحراري، التسخين المسبق ليس مطلوبا لان طاقة المايكروويف تستخدم فورا.

يمكنك طبخ الأطعمة من الأنواع الكثيرة في وضعية الطبخ الجمعي ، خاصة :

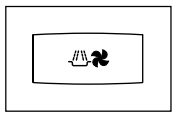
- *تشوية اللحم والدجاج*
- *الفطيرة والكعكة*
- *البيضات والجبن*

استخدم الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف دائما. الأطباق الزجاجية والخزافية أفضل لانها تجعل المايكروويف ينفذ الطعام بشكل متساوي.

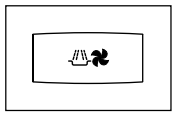
استخدم قفاز الفرن دائما عند لمس الأواني بالفرن ، لانها ساخنة جدا.

يمكنك الحصول على أفضل نتيجة للطبخ والتحمير في حالة استخدام الرف المنخفض.

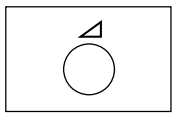
افتح الباب. وضع الطعام على الصينية الدوّارة أو على الرف المنخفض في الصينية الدوّارة . اغلق الباب. عندها لا بد من وضع عنصر التسخين في الموضع الأفقي.



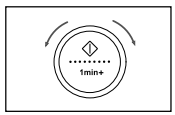
١. اضغط على زر **المايكروويف + الفرن** ().
النتيجة: عندها تعرض المؤشرات التالية :
 (وضعية الطبخ الجمعي بين المايكروويف والانتقال الحراري)
250°C (درج الحرارة)



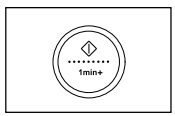
٢. اضغط على زر **المايكروويف+الفرن** () مرة أو أكثر لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



٣. اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على **مستوى الطاقة** () حتى يعرض مستوى الطاقة الذي تريده (١٠٠ – ٦٠٠ واط).



٤. اضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
- وقت الطبخ على الأقصى يصل الى ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على زر **التشغيل** ().
النتيجة:
- ص يبدأ الفرن بالطبخ الجمعي.
- يتم تسخين الفرن حتى يصل الى درجة الحرارة المطلوبة ثم يستمر في الطبخ بالمايكروويف حتى ينتهي وقت الطبخ.
- عند الانتهاء من الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ويومض الوقت "0 " أربع مرات. وتنطلق صفارة مرة كل دقيقة.

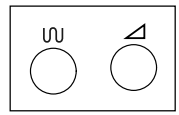
إذا أردت معرفة درجة الحرارة الحالية في تجويف الفرن، اضغط على زر **الفرن/ °م (/°C)**

A

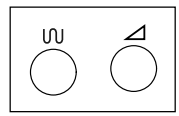
الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف

فرن المايكروويف مزود ببرنامج أمان الطفل الخاص، والذي يمكنك من "إغلاق" ضوابط الفرن بحيث بحيث لا يستطيع الأطفال أو أي شخص لا يطلع على الفرن تشغيل الفرن مفاجئا .

يمكنك إغلاق ضوابط الفرن في أي وقت.



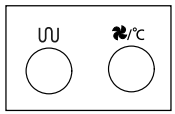
١. اضغط على زر **الشواية** (⏦) و زر **مستوى الطاقة** (◿) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبا).
النتيجة:
- عندها يتم إعلاق ضوابط الفرن .
- تعرض الرسومة (🔒).



٢. لإلغاء إغلاق الفرن، اضغط على زر **الشواية** (⏦) و **مستوى الطاقة** (◿) في نفس الوقت مرة ثانية (لمدة ثلاث ثوان تقريبا).
النتيجة:
- لا تعرض الرسومة (🔒).
- يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

سرعة الدحرج

يمكنك التحكم في سرعة الدحرج كما تريد.



١. اضغط على زر **الشواية** (⏦) وزر **الإنقال الحراري** (❦/°C) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبا).
النتيجة: عندها تعرض الحروف "11111" – "55555" .

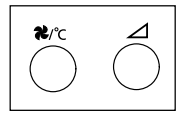
٢. اختر سرعة الدحرج المناسبة.

"11111" يعني سرعة الدحرج المنخفضة و "55555" يعني سرعة الدحرج العالية.

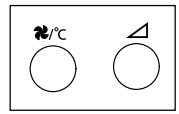
إيقاف انطلاق الصفارة

A

يمكنك إيقاف انطلاق الصفارة كلما تريده.



١. اضغط على **الإنتقال الحراري** (℃/❀) و **مستوى الطاقة** (⊿) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبا).
النتيجة: عندها لا تنطلق صفارة من الفرن عند نهاية الوظيفة.

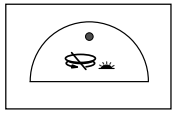


٢. للعودة الى إنطلاق صفارة، اضغط على **الإنتقال الحراري** (℃/❀) و **مستوى الطاقة** (⊿) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبا).
النتيجة: عندها يعمل الفرن كما ينبغي.

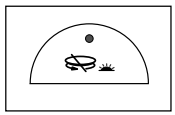
إيقاف وظيفة الصينية الدوّارة يدويا

بواسطة زر تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة (❀) ، يمكنك استخدام أطباق كبيرة الحجم تمتلئ بأرض الفرن الكاملة لإيقاف الصينية الدوّارة من التدوير (وضعية الطبخ اليدوي فقط).

في هذه الحالة ، نتائج الطبخ أقل رضاء لان الطبخ لا يتم متساويا أقل.
نوصاك بأنك تدور الطبق باليد خلال عمليات الطبخ.
تنبيه ! لا تعمل الصينية الدوّارة بدون طعام في الفرن.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث احتراق أو ضرر في الجهاز.



١. اضغط على زر **تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة** (❀) .
النتيجة: عندها لا تدور الصينية الدوّارة.



٢. للعودة الى تدوير الصينية الدوّارة ، اضغط على زر **تشغيل/ إيقاف الصينية الدوّارة** (❀) مرة أخرى.
النتيجة: عندها تدور الصينية الدوّارة كما ينبغي.

لا تضغط على زر **تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة** (❀) أثناء عمليات الطبخ.
ولا تدور الصينية الدوّارة عند الضغط على الزر لتشغيل "ON" الصينية .

A

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.

لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.

الجدول التالي يبيّن مختلف أنواع من الأواني وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة المنيومية	✗ ✓	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تحمير الطعام	✓	لا تسخّن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصنية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز		
• اكواب وأوعية بوليستيرينية	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط قد يؤدي الى إذابة المادة البوليستيرينية.
• أكياس ورقية وأوراق الاخبار	✗	قد تؤدي الى إحداث احتراق.
• الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية الزجاجية		
• الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها باثتناء الاوعية المزخرفة بأطراف معدنية.
• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
• الزجاجات	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.
الأوعية المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
• الكيس المختوم بشكل ملتوي	✗	
الأوعية الورقية		
• الأطباق، الأكواب، الفوطات، ومناشف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتصاص الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	✗	قد يؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عناية عند أزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريزر	✗ ✓	استخدمها اذا كانت قابلة للتغلية أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
الورق المضاد للشمع أو الشحم	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

A

موجات المايكرو

طاقة موجات المايكرو تنفذ الطعام حقيقيا، والطعام المحتوي على الماء والدهن والسكريجذب هذه الموجات ويمتصها.
موجات المايكروو تسبب جعل الجزيئات في الطعام لتتحرك بسرعة. التحرك السريع لهذه الجزيئات يسفر عن الاحتكاك الذي تسخن الحرارة عنده الطعام.

الطبخ

الأواني للطبخ بالمايكروويف:
الأواني لا بد من إمكان نفوذ طاقة المايكروويف لها من أجل أقصى فعالية.
الماكروويف منعكسة على المعادن ، مثل الفولاذ الذي لا يصدأ، الالمنيون، النحاس ولكن ماجات المايكرو تنفذ المواد الخزفية ، الزجاجية، الخزفية الصينية والبلاستيكية الى جانب الورقية والخشبية. فلا تطبخ الطعام في الأوعية المعدنية.
الأطعمة المناسبة للطبخ بالمايكروويف:
عدد كبير من أنواع الأطعامة مناسبة للطبخ بالمايكروويف بما فيها الخضراوات المجمّدة، الفواكة ، الفطيرة، الأرز، الالحبوب، الفول، السمك، اللحم، الصلصة، الكاستارد، الحساء، البودنج البخاري، المحفوظات المعلبة ، الصلصات مع التوابل ويمكن طبخ هذه الأطعمة في فرن المايكروويف.
بعبارة عامة، الطبخ بالمايكروويف مثالي لأي طعام يتم إعداده على الموقد. على سبيل المثال، إذابة الزبدة أو الشوكولات (راجع اللحمات والتقنيات والنصائح).
التغطية أثناء الطبخ
لتغطية الطعام أثناء الطبخ أمر مهم جدا، لان الماء المبخر يرفع من الطعام كبخار ويخدم في عملية الطبخ. ويمكنك تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال ، الصحن الخزفي، الغطاء البلاستيكي، أو اللف الفينيلي المناسب للمايكروويف.
أوقات الإنتظار
بعد إنتهاء طبخ الطعام، وقت الانتظار مهم لكي خروج الحرارة من داخل الطعام.
دلسل الطبخ للخضراوات المجمدة
استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس بالغطاء. اطبخ الطعام مع غطاء للمدة على الأقل – راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها.
حرّك الطعام مرتين أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الاسفاناخ	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٩–١٠	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
البركولي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٨ –٢/١٩	٢–٣	اضف ٣٠ مليلتر(٢ ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
حبات البسلة	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٧–٢/١٨	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الفولات الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩ – ١٠	٢–٣	اضف ٣٠ مليلتر(٢ ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (جزر/حبات البسلة/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٧ –٢/١٨	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (الاسلوب الصيني)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٨–٢/١٩	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

الأرز: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس مع غطاء وتكثر كمية الأرز بضعفين أثناء الطبخ. واطبخ الأرز بغطاء.
بعد انتهاء وقت الطبخ، حرّك مرة قبل وقت الانتظار واضف الملح أو الأعشاب العطرية والزبدة.
ملاحظة:قد لا يمتص الأرز جميع الماء بعد انتهاء وقت الطبخ.

الفطيرة: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس. اضف الماء الغالي، قليلا من الملح وحرّك جيدا. اطبخ الفطيرة بغطاء.
حرّك احيانا أثناء الطبخ وبعده. غطيها أثناء وقت الانتظار وازل الماء تماما.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢/١٥–٢/١٦ ١٨–١٩	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز لبني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢/٢٠–٢/٢١ ٢٣–٢٤	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز المزيج (الأرز+أرز وحشي)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢/١٦–٢/١٧ ١٩–٢٠	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الذرة المزيجة (أرز+حبة)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢/١٧–٢/١٨ ٢٠–٢١	٥	اضف ٤٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الفطيرة	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١١–١٢	٥	اضف ١٠٠٠ مليلتر من الماء البارد.

A

دليل الطبخ للخضراوات الطازجة

استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس مع غطاء. اضف ٣٠-٤٥ مليلتر من الماء البارد(٢ - ٣ ملعقة طعام صغيرة) لكل ٢٥٠ جرام من الخضراوات بغض النظر عن الكمية الموصى بها الاخرى من الماء - راجع الجدول. اطبخها مع غطاء للمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها. حرّك الطعام مرة أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار لمدة ٣ دقائق.

لحمة: اقطع الخضراوات الطازجة الى قطع من نفس الحجم. القطع المتشابهة الحجم يتم طبخها بسرعة أكثر.

جميع الخضراوات الطازجة لا بد من طبخها على أقصى طاقة مايكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
البركولي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤/١-٥ ٧-٢/١٧	٣	اعد البركولي من نفس الحجم . رتّب ساقاتها في الوسط.
الكرنب المسوق	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦-٢/١٦ ٩-٢/١٩	٣	اضف ٦٠-٧٥ مليلتر(٥-٦ ملاعق طعام صغيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤/١-٥ ٨-٢/١٨	٣	اشرح الى شرائح من نفس الحجم.
القنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٢/١٥ ٩-٢/١٨	٣	اعد القنبيط من نفس الحجم. اقطع القنبيط الكبير الى ٥٠٠ جرام ٨,٥-٩ أنصافه. رتّب ساقاتها في الوسط.
Courgettes	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣-٢/١٣ ٧-٢/١٧	٣	اقطع courgettes الى شرائح. اضف ٣٠ مليلتر (ملعقتا الطعام) من الماء أو كتلة الزبدة. اطبخ حتى يتنعم.
البادنجان	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤/١-٣ ٦-٢/١٦	٣	اقطع البادنجان الى شرائح صغيرة ورش معلقة طعام صغيرة من عصير الليمون عليها.
الكراث	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤/١-٤ ٨-٢/١٧	٣	اقطع الكراث الى شرائح سامكة.
الفطر	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٢-٢/١١ ٣-٢/١٢	٣	اعد فطر كامل فطر أو شرائح من الفطر.لا تضف أي ماء اليه. رش عصير الليمون عليه.امزجه مع ملح وفلفل. إزل الماء قبل تقديمه.
البصل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٢/١٥ ٨-٢/١٨	٣	اقطع البصل الى شرائح أو أنصافه. اضف ١٥ مليلتر (١ملعقة طعام صغيرة) من الماء.
فلفل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤/١-٥ ٧-٢/١٨	٣	اقطع الفلفل الى قطع صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤/١ - ٥ ٧-٢/١٨	٣	قس وزن البطاطس بالمقشرة واقطعها الى قطع صغيرة أو أرباعها.
الكرنب الملفوف	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٢/١٥ ٨-٢/١٩	٣	اقطع الكرنب المفوف الى قطع صغيرة مكعبة.

إعادة التسخين

بواسطة فرن المايكروويف يمكنك إعادة تسخين الطعام لمدة أقل من الوقت الذي استغرق عادة للأفران التقليدية .

استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين تبعا للجدول كدليل. الأوقات المبينة في الجدول تم تحديدها باعتبار السوائل في درجة حرارة الغرفة بحوالي ١٨ درجة مئوية وحتى ٢٠° م أو الطعام المبرّد في ٥° م حتى ٧° م.

الترتيب والتغطية

تجنّب إعادة تسخين المواد الكبيرة الحجم مثل وصلة اللحم - إنها سهلة لإفراط الطبخ وتجفيف الماء قبل تسخين الوسط. يمكن إعادة تسخين القطع الصغيرة بنجاح أكثر.

مستويات الطاقة والتحريك

بعض الأطعمة يمكنك إعادة تسخينها باستخدام طاقة ٩٠٠ واط بينما بعضها لا بد من إعادة تسخينها باستخدام طاقات ٦٠٠ واط، ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجدول كدليل. عادة من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض في حالة ان الطعام رقيق، وكمياته كبيرة، أو الطعام سهل لتسخينه بسرعة جدا(على سبيل المثال، قطع من الفطيرة).

حرّك الطعام جيدا أو قلّبه أثناء إعادة التسخين من أجل أفضل نتيجة. اذا أمكن، حرّك مرة اخرى قبل التقديم.

خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. لمنع تغلية السوائل بافراط واحتمال إحراقها، حرّكه قبل التسخين وأثناءه وبعده. احفظه في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار. من الموصى به وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في السوائل. تجنّب إفراط تسخين الطعام (وفيضانه).

من الأفضل تحديد وقت الطبخ أقل من الطبخ المطلوب ثم اطبخ وقتا إضافيا عند الحاجة.

أوقات التسخين والإنتظار

عند إعادة تسخين الطعام لأول مرة، اكتب مذكرة للوقت المطلوب - للمراجعة في المستقبل.

تأكد من إعادة تسخين داخل الطعام دائما.

اترك الطعام لمدة قصيرة للانتظار بعد إعادة التسخين - من أجل تساوي درجة الحرارة.

وقت الانتظار الموصى به بعد إعادة التسخين ٢ -٤ دقائق بغض النظر عن الوقت المبين في الجدول.

خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. راجع الجدول مع تحذيرات الأمان أيضا.

إعادة تسخين السوائل

اترك دائما طعام لوقت الانتظار بـ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل من أجل تساوى درجة الحرارة للطعام. حرّكه أثناء التسخين، عند الحاجة، وحرّكه دائما بعد التسخين. لمنع التغلية المفرطة واحتمال الاحراق، لا بد من وضع ملعقة أو عود زجاجي في المشروبات وحرّكها قبل التسخين وأثناءه وبعده.

A

إعادة الطعام الخاص للطفل

طعام الطفل:

ضعه في صحن خزافي بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد تسخينه! اتركه لمدة ٢-٣ دقائق للانتظار قبل التقديم. حرّكه مرة ثانية وافحص درجة الحرارة. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠°م.

حليب الطفل:

صب الحليب في وعاء زجاجي. اعد تسخينه بدون غطاء. لا تسخن زجاج الحليب مع حلمة الثدي، لان الزجاج قد ينفجر بسبب إفراط الحرارة. هزه قبل وقت الانتظار وهز مرة ثانية قبل التقديم! افحص بعناية دائما درجة حرارة الحليب للطفل أو الطعام قبل تقديمه للطفل. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: ٣٧°م

ملاحظة:

على الأخض طعام الطفل يحتاج الى فحصه بعناية قبل التقديم لمنع إحداث جرح. استخدم مستويات الطاقة والاوقات المبينة في الجدول التالية كدليل من أجل إعادة التسخين.

دليل إعادة تسخين طعام الطفل وحليبه

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
طعام الطفل (خضراوات + لحم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق . قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.
عصيدة الطفل حبوب + حليب +فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق. قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بع
حليب الطفل	١٠٠ مليلتر ٢٠٠ مليلتر	٣٠٠ واط	٣٠-٤٠ ثانية دقيقة و١٠ ثانية دقيقة و٢٠ ثانية	٢-٣	حرّكه أو هزّه جيدا وصبه في زجاجة زجاجية بعد تطهيرها. ضعه في وسط صينية الدوّارة. اطبخه بدون غطاء. هزّه جيدا وانتظر لمدة ٣ دقائق على الأقل. قبل تقديمه، هزّه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
المشروبات (قهوة،شاى وماء)	١٥٠مليلتر (١كوب) ٣٠٠مليلتر (كوبين) ٤٥٠مليلتر (٣ أكواب) ٦٠٠مليلتر (٤ أكواب)	٩٠٠ واط	١-١ ٢/١ ٢-٢ ٢/١ ٣-٣ ٢/١ ٤-٢/١٣	١-٢	صبها في الأكواب واعد تسخينها بدون غطاء. ضع كوبا في الوسط وكو بين على طرفين مقابلين و٣ أكواب في الدائرة. ضعها في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار وحرّكها جيدا.
الحساء (مبرد)	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٩٠٠ واط	٣-٢/١٢ ٤-٢/١٤	٢-٣	صبه في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد إعادة التسخين. حرّكه اخرى قبل التقديم.
المرق (مبرّد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	ضع المرق في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّك احيانا أثناء التسخين وحركه مرة اخرى قبل الانتظار والتقديم.
الفطيرة بالصلصة (مبردة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٤-٢/١٥	٣	ضع الفطيرة(مثل السباغيتي أو العصائبية من البيض) على صحن خزفي مسطح. غطيها بغطاء خاص للمايكروويف. حرّكها قبل التقديم.
الفطيرة المشوية الصلصة (مبرّدة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٣	ضع الفطيرة المشحوية(مثل رافيولي، تورتيليني)في صحن خزفي بعمق. غطيها بغطاء بلاستيكي. حرّكها أحيانا أثناء التسخين ومرة ثانية قبل الانتظار والتقديم.
الوجبات (مبردة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٤-٢/١٥ ٢/١٥-٢/١٦ ٢/١٦-٢/١٧	٣	ضع ٢-٣ وجبات مبردة في طبق خزافي. وغطيها بالفينيل الخاص للمايكروويف.

A

إذابة الثلج

موجات المايكرو طريقة من أفضل الطرق لإذابة الثلج من الطعام المجمّد. تذيب موجات المايكرو الثلج من الطعام المجمّد لمدة قصيرة. هذا مفيد جدا في حالة حضور الضيوف غير المتوقعين.

الدجاج المجمّد لا بد من إذابة الثلج إذابة تامة قبل الطبخ. ازل أي شيء معدني مربوط بالدجاج واخرج الدجاج من أي تغليف من أجل تصريف الماء الناتجة عن إذابة الثلج.

ضع الطعام المجمّد في طبق بدون غطاء. قلّبه أثناء إذابة الثلج وصرف أي سائل واخرج أي جهاز داخلي مثل كبد وقلب بسرعة على قدر الإمكان.

افحص الطعام أحيانا للتأكد من انه لا ينضج.

اذا أصبحت أصغر قطعة أو أرق قطعة من الطعم المجمّدة دافئة، يمكنك حجبها بالرقاقة المعدنية من الالومنيوم أثناء إذابة الثلج.

اذا أصبحت أسطح الدجاج دافئة، اوقف إذابة الثلج من الدجاج واتركه لمدة ٢٠ دقيقة للانتظار قبل الاستمرار في إذابة الثلج.

اترك السمك، اللحم والدجاج للانتظار من أجل إذابة الثلج تماما. وقت الانتظار لإذابة الثلج التامة مختلف وفقا لكمية الطعام المجمّد. الرجاء مراجعة الجدول أدناه.

لمحة: الطعام المجمّد المسطح أفضل من الطعام السميك. والكمية الأقل تحتاج الى الوقت الأقل من الكميات الكبيرة. لا تنس هذه اللمحة أثناء إذابة الثلج من الطعام المجمّد.

من أجل إذابة الثلج من الطعام المجمّد في درجة حرارة تتراوح بين حوالي- ١٨°م و- ٢٠°م ، استفد الجدول التالي كدليل.

جميع الأطعمة المجمّدة لا بد من إذابة الثلج منها بواسطة استخدام مستوى الطاقة لإذابة الثلج (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
لحم البقرة المفرومة	٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	١٣-١٥ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على صحن خزافي مسطح. واحجب أطراف اللحم برقاقة الومنيومية. قلّبه بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الدجاج قطع من الدجاج الدجاج الكامل	٥٠٠ جرام (قطعتين) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	١٥-٦٠	أولا، ضع قطع من الدجاج وتتجه أسطحه الى الأسفل، وضع الدجاج الكامل ويتجه صدره الى الأسفل في صحن خزفي مسطح. احجب أطراف أرق مثل الاجنحة والأطراف برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة.
السمك شرائح من السمك الكامل	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦ -٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمّد في وسط صحن خزفي مسطح. رتّب الأجزاء الأرق تحت الأجزاء الأسمك. احجب الأطراف الضيقة لشرائح من السمك وذيل برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الفواكه ثمرات	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	ابسط الفواكه في طبق زجاجي مستدير مسطح (بقطر كبير).
الخبز ارغفة من الخبز (٥٠ جرام لرغيف) خبز محمص/ سندويتش	قطعتين ٤ قطع ٢٥٠ جرام	١-١ ١/٢ ٣-٣ ١/٢ ٥-٥ ١/٤	٥-٢٠	رتّب الأرغفة بالدائرة أو الخبز عموديا (مثل برج) على الفوطة الورقية في وسط الصينية الدوّارة. قلّبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!

A

الشواية

عنصر التسخين في الشواية موضوع تحت سقف التجفيف. هذا يعمل أثناء إغلاق الباب وتدوير وتدوير الصينية الدوّارة. وتدوير الصينية الدوّارة يجعل تحمير الطعام أكثر متساويا. يتم تحمير الطعام بسرعة أكثر بسبب تسخين الشواية المسبق لمدة ٤ دقائق .

إناء الطبخ للتشوية:

لا بد من انه مضاد للاشتعال وقد يحتوي على معدن. لا تستخدم أي نوع من أواني الطبخ البلاستيكية لانها قد تذاب.

الطعام المناسب للتشوية

اللحم المفروم ، الشرائح من اللحم، الهمبروغية ،قطع رقيقة من السمك، السندويتشات والأخباز المحمصة من جميع الأنواع مع المعجنات.

الملاحظة الهامة:

كلما استخدمت وضعية الشواية فقط، تأكد من أن عنصر التسخين في الشواية موضوع تحت سقف التجفيف على موضع افقي وغير موضوع في الجدار الخلفي على موضع عمودي. الرجاء لا تنس أن الطعام لا بد من وضعه على الرف المرتفع، بغض النظر عن التعليمات الموصى بها.

المايكروويف+الشواية

وضعية الطبخ هذه تجمع بين الحرارة الإشعاعية التي تنبعث من الشواية والطبخ السريع بالمايكروويف. هذه الوضعية تعمل أثناء إغلاق الباب وتدوير الصينية الدوّارة فقط. بسبب تدوير الصينية الدوّارة، يتم تحمير الطعام متساويا. وتستخدم ثلاث وضعيات الطبخ الجمعي في هذا الموديل :

٦٠٠ واط + الشواية ، ٤٥٠ واط + الشواية و ٣٠٠ واط + الشواية.

إناء الطبخ من أجل الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية

الرجاء استخدام الإناء الذي يمكن نفوذموجات المايكرو به. لا بد من ان الإناء مضاد للاشتعال. لا تستخدم الإناء المعدني في وضعية الطبخ الجمعي. لا تستخدم أي نوع من الإناء البلاستيكي لانه قد يذاب.

الطعام المناسب للطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية:

الطعام المناسب لوضعية الطبخ الجمعي هو جميع أنواع من الأطعمة المطبوخة التي تحتاج الى إعادة التسخين والتحمير(مثل الفطيرة المخبوزة)، الى جانب الأطعمة المطلوبة للطبخ لمدة قصيرة من أجل تحمير السطح العليا من الطعام. كما يمكن استخدام هذه الوضعية لطبخ الطعام السميك والمطلوب للتحمير وتحمير السطح العليا (بالنسبة لقطع من الدجاج، قلبها أثناء الطبخ). الرجاء مراجعة جدول التشوية لمزيد من التفاصيل.

الملاحظة الهامة:

كلما استخدمت وضعية الشواية(المايكروويف+الشواية)فقط، تأكد من أن عنصر التسخين في الشواية موضوع تحت سقف التجفيف على موضع افقي وغير موضوع في الجدار الخلفي على موضع عمودي. لا بد من أن الطعام موضوع على الرف المرتفع، بغض النظر عن التعليمات الموصى بها. وإلا، ضع الطعام على الصينية الدوّارة مباشرة . الرجاء مراجعة التعليمات في الجدول التالي.

الطعام لا بد من تقليبه في حالة تحمير وجهين من الطعام.

دليل التشوية للطعام المجمّد

سخّن الشواية مسبقا بوظيفة التشوية لمدة ٣ دقائق، باستثناء شرح مختلف.

استخدم مستويات الطاقة والاوقات المبينة في هذا الجدول كدليل للتشوية.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	التعليمات
البرجر (المجمد)	قطعتين (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٤٥٠ واط + الشواية	٥–٦ ٨–٩	ضع البرجر في دائرة على الرف المرتفع. قلبه بعد ٣,٥ دقائق (١٢٥ جرام) و ٥ دقائق (٢٥٠ جرام) . ضع البرجر في اللفات.
الهمبورغية والبرجر بالجبن ... الخ (تم الطبخ مع ارفقة الخبز)	قطعتين (٣٠٠ جرام)	٦٠٠ واط + الشواية بدون تسخين مسبق	٦–٨	ضع البرجر المجمد جنبا الى جنب على الصحن المقاوم للاشتعال. ضع الصحن على الصينية الدوّارة مباشرة. انتظر لمدة ٢ – ٣ دقائق.
الغراتين (خضراوات أو البطاطس)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٤–١٦	ضع الغرتين المجمدة في طبق دائري صغيرمن زجاج البيراكس. ضع الطبق على الرف. وبعد الطبخ، انتظر لمدة ٢– ٣ دقائق.
غراتين من السمك	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	٢٠–٢٢	ضع غراتين السمك المجمد في طبق مسطح مستطيل من زجاج البيركيس. ضع الصحن على الرف المنخفض. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢ – ٣ دقائق.

A

دليل التشوية للطعام الطازج

سخّن الشواية لمدة ٣ دقائق بواسطة استخدام وظيفة التشوية.
استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل التشوية.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. وقت إضافي (دقيقة)	٢. وقت إضافي (دقيقة)	التعليمات
شرائح خبز محمص	٤ قطع (٢٥ جرام لشريحة)	تشوية فقط	٥–٦	٣–٤	ضع شرائح من الخبز جنبا الى جنب على الرف.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط+ الشواية	٧/١٧–٨/١٨	–	اقطع الطماطم بأنصافها. ضع بعض الجبن فوقها. ورتبها في دائرة في طبق من زجاج البيركس المسطح. ضع الطبق على الرف المرتفع. انتظر لمدة ٢ –٣ دقائق.
الخبز المحمص الطماطم والجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ واط+ الشواية	٧/١٥–٧/١٦	–	اشرح الخبز أولا. ضع الشرائح من الخبز مع الحشيات على الرف المرتفع. ضع الرف في الصينية المعدنية المغطاة بالمينا وانتظر لمدة ٢ – ٣ دقائق.
خبز هاواي (أناناس+ شرائح جبن)	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	٤٥٠ واط+ الشواية	٧/١٦–٧/١٧	–	اشرح الخبز أولا. ضع الشرائح من الخبز مع الحشيات على الرف المرتفع. ضع الرف في الصينية.
البطاطس بقشرة	٢٠٠x٢ جرام ٤٠٠x٢ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية	٧/١٤–٧/١٥ ٧/١٨–٧/١٩	٣–٤ ٥–٦	اقطع البطاطس بأنصافها. ضع قطعتين على طرفين مقابلين، ٤ قطع في دائرة على الرف المرتفع. انتظر لمدة ٣–٥ دقائق.
غراتين البطاطس/ الخضراوات (مبردة)	٨٠٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية	١٦–١٧	–	ضع الغرتين الطازج في طبق مستطيل كبير من زجاج البيركس. ضع الطبق على الرف المنخفض. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
لازاني (مبرد)	٨٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	١٧–١٨	–	ضع اللازاني الطازج في صحن كبير مستطيل من زجاج البيركس. ضع الصحن على الرف المنخفض. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
التفاحات المخبوزة	٤ تفاحات (٨٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	١٣–١٥	–	اثقب التفاحة واملأها بالزبيب والمربى. ضع بعض الشرائح من اللوز على التفاحة. ضع التفاحات على صحن مسطح من زجاج البيركيس. ضع الصحن على الرف المنخفض مباشرة.
قطع من الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتين) ٨٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط+ الشواية	١٠–١١ ١٢–١٣	٩–١٠ ١١–١٢	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل. ضعها في دائرة على الرف المرتفع. ولا تضع قطع الدجاج في وسط الرف المرتفع. ضع الرف على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا . انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الحمل المفروم (متوسط)	٥٠٠ جرام (٤–٥ قطع)	التشوية فقط	١٢–١٤	١٠–١٢	امسح الحمل المفروم بالزيت والتوابل. ضعه في دائرة على الرف المرتفع. ضع الرف على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا .بعد التشوية، انتظر لمدة ٢ – ٣ دقائق.
السمك المشوي	٦٥٠ جرام (قطعتين)	٣٠٠ واط+ الشواية	١٠–١١	٩–١٠	امسح الدجاج بالزيت واضف الخضراوات والتوابل. ضع السمكين جنبا الى جنب (الرأس يتجه الى ذيل الآخر) على الرف المرتفع. ضع الرف على الصينية المعدنية المغطاة بالمينا. انتظر لمدة ٥ دقائق.

A

الانتقال الحراري

الطبخ بواسطة الانتقال الحراري طريقة تقليدية معروفة جيدا لطبخ الطعام في فرن تقليدي بالهواء الحار.
عنصر التسخين والمروحة مركبة في الجدار الخلفي، بيحث يدور الهواء الساخن.

أواني الطبخ للطبخ بالانتقال الحراري:
جميع الأواني الأمانية للفرن التقليدي، صفائح وأغطية الخبز – أي شيء تستخدمه عادة في الفرن التقليدي بالانتقال الحراري.

الطعام المناسب للطبخ بالانتقال الحراري :
جميع البسكويت، والكعكة المسطحة المدورة الفردية، الأرغفة، الكعكة لا بد من صنعها بهذه الوضعية الى جانب الكعكة بالفواكه الكثيرة والفطيرة والنفيخة.

المايكروويف + الانتقال الحراري

هذه الوضعية تجمع طاقة المايكروويف مع الهواء الساخن فتخفض وقت الطبخ أثناء تحمير الطعام وترقيق الأسطح.
الطبخ بالانتقال الحراري يعتبر طريقة تقليدية ومعروفة جدا لطبخ الطعام في الفرن بتدوير الهواء الساخن بواسطة مروحة مركبة في الجدار الخلفي.

الأواني للطبخ بالمايكروويف + الانتقال الحراري :
لا بد من تمرير المايكروويف بالأواني . لا بد من استخدام الأواني المضادة للمايكروويف (مثل الزجاج، والإناء الخزفي أو الصين بدون أطراف معدنية)؛ شبيهة للأواني المبينة تحت المايكروويف + الشواية.

الطعام المناسبة للطبخ بالمايكروويف + الانتقال الحراري :
جميع الأنواع من اللحوم والدجاجات الى جانب الكاسيرول والغراتين وكعكة الاسفنج والكعكات بالفواكه والفطيرة والمزية وتشوية الخضراوات والكعكة المسطحة المدورة والخبز.

دليل الانتقال الحراري للطعام الطازج مثل الفطيرة، البيتزا واللحم

سخّن مستقا للإنتقال الحراري بواسطة التسخين المسبق حتي تصل الى درجة الحرارة المطلوبة.
استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذه الجدول كدليل للطبخ بالانتقال الحراري.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. وقت إضافي (دقيقة)	٢. وقت إضافي (دقيقة)	التعليمات
الفطيرة/النفيخة					
الفطيرة/ النفيخة للخبز (جاهزة للخبز ومبردة)	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٣٠٠ واط + ١٨٠°م	٦–٧ ١٠–١١	–	ضع الفطيرة/النفيخة المبردة على الرف المرتفع. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
البيتزا					
البيتزا المبرد (جاهز للخبز)	٣٠٠–٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط+ ٢٢٠°م	٦–٧	–	ضع البيتزا على الرف المرتفع. بعد الخبز انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
اللحم					
البقرة المشوية/ الحمل المشتوي	١٢٠٠– ١٣٠٠جرام	١.وقت إضافي: ٦٠٠ واط+ ١٦٠°م ٢.وقت إضافي: ٦٠٠ واط+ + الشواية	٢٢–٢٤	١٣–١٥	امسح اللحم/ الحمل بالزيت والتوابل والفلفل، والملح، وفلفل الحلو. ضعها على الرف المنخفض، ضعها يتجه الجزء السميك الى الأسفل. ضع الرف في الصينية المعدنية المغطاة بالمينا. بعد الطبخ، لفها برقاقة الومنيومية وانتظر لمدة ١٠–١٥ دقيقة.
الدجاج المشتوي	٩٠٠ جرام ١٣٠٠ جرام	٤٥٠ واط+ ٢٥٠°م	١٤–١٦ ١٧–١٩	١٠–١٢ ١٢–١٤	امسح الدجاج بالزيت والتوابل. ضع الدجاج ويتجه الصدر الى الأسفل. ثم ضعه ويتجه الصدر الى الأعلى على الرف المنخفض. ضع الرف في الصينية المعدنية المغطاة بالمينا. انتظر لمدة ٥ دقائق.

A

دليل الإنتقال الحراري للطعام الطازج مثل أرغفة الخبز والخبز والكعكة

سخّن مسبقا للإنتقال الحراري بواسطة التسخين المسبق حتي تصل الى درجة الحرارة المطلوبة.

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذه الجدول كدليل للطبخ بالانتقال الحراري.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	وقت (دقيقة)	التعليمات
أرغفة الخبز				
أرغفة الخبز (جاهزة للخبز)	٤–٦ قطع (٥٠ جرام لكل)	الانتقال الحراري فقط ١٨٠° م	٣–٤	ضع أرغفة الخبز في دائرة على الرف المنخفض. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
أرغفة الخبز (مسبقة الخبز)	٤–٦ قطع (٥٠ جرام لكل)	١٠٠ واط+ ٢٠٠° م	٧–٨	ضع أرغفة الخبز في دائرة على الرف المرتفع. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
أرغفة الخبز (عجين خمير طازج مبرد)	٢٠٠ جرام (٤ قطع) ٤٠٠ جرام (٨ قطع)	١٨٠ واط+ ٢٢٠° م	١٠–١١ ١٥–١٦	رتّب ارغفة الخبز على ورقة الخبز في دائرة على الرف المنخفض. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الخبز				
الخبز بالثوم (مسبق الخبز المبرد)	٢٠٠ جرام (قطعة)	١٨٠ واط+ ٢٢٠° م	٧–٨	ضع الباغيتيه المجمدة على ورقة الخبز على الرف المرتفع. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. بعد الخبز، انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الخبز الأبيض من الدقيق (عجين خمير طازج)	٧٥٠ جرام	١٨٠ واط + ٢٢٠° م بدون تسخين مسبق!	٢١–٢٣	ضع العجين الطازج في صحن معدني أسعد صغير مستطيل (طول ٢٥ سم) . اعمل القطع الظلي باتجاه الطول. ضع الخبز على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
الخبز البني والأبيض (عجين طازج بخميرة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ واط + ٢٢٠° م بدون تسخين مسبق !	٢٨–٣٠	ضع العجين الطازج في صحن معدني أسعد صغير مستطيل (طول ٢٥ سم) . اعمل القطع الظلي باتجاه الطول. ضع الخبز على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
الكعكة				
كعكة مرخمة؛ (كعكة مخيضة)	٥٠٠ جرام	١٨٠ واط + ٢٢٠° م	١٩–٢١	ضع العجين الطازج في صحن صغير دائري من زجاج البيركس (قطر ١٨ سم) . ضع الكعكة في الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
كعكة بالجبن (كعكة جبنية)	٨٠٠ جرام	١٨٠ واط + ٢٢٠° م	٢٢–٢٣	ضع العجين الطازج في صحن مستطيل من زجاج البيركس (طول ٢٨ سم). ضع الكعكة على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
كعكة الاسفنج	٢٥٠ جرام	٢٢٠° م + ١٨٠ واط	١١–١٣	ضع العجين الطازج في صحن صغير دائري من زجاج البيركس (قطر ١٨ سم). ضع الكعكة في الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
القاعدة من الفواكه (كعكة مخمضة)	٤٠٠ جرام	٢٢٠° م + ١٨٠ واط	١٧–١٨	خذ صحن مسطح دائري من زجاج البيركس (قطر ٢٥ سم). غطي الأرض بورقة الخبز وضع العجين في الصحن. ضع الكعكة على الرف المنخفض. بعد وقت الانتظار من ٢٠ – ٣٠ دقيقة ، ضع طبقة من الفواكه.

A

دليل الإنتقال الحراري للطعام الطازج لأرغفة الخبز والخبز والكعكة

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	وقت (دقيقة)	التعليمات
فطيرة طازجة (عجين مخير، ممتلئ)	٢٥٠ جرام (٥ قطع)	١٠٠ واط + ١٠٠°م	١١–١٢	ضع الفطيرة الخميرة على ورقة الخبز في دائرة على الرف المنخفض. اترك الوسط خالصا. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الموفينية	٤٠٠ جرام (٦ قطع)	١٨٠ واط × ٢٠٠°م	١٤–١٦	ضع العجين في صحن معدني أسود خاص للموفينية. وضع الموفينية على الرف المنخفض. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. انتظر لمدة ٥ دقائق.
كعكة شوكولا بالبندق	٦٥٠ جرام	١٨٠ واط + ٢٠٠°م	٢٠–٢٢	ضع عجينة في صحن مستطيل من زجاج البيركس. وضع هذه الكعكة على الرف المنخفض. استخدم قفاز الفرن أثناء إخراجها من الفرن. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.

دليل الإنتقال الحراري للطعام الطازج مثل أرغفة الخبز والخبز والكعكة

سخّن مستقا للإنتقال الحراري بواسطة التسخين المسبق حتي تصل الى درجة الحرارة المطلوبة، وفي حالة أننا نوصيك بعدم تسخين الفرن مسبقا - راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذه الجدول كدليل للخبز.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	وقت (دقيقة)	التعليمات
أرغفة الخبز (جاهزة للخبز)	٦ قطع (٥٠ جرام لكل)	١٨٠ واط + ٢٠٠°م	٦–٧	رتّب الأرغفة في دائرة على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢–٥ دقائق.
أرغفة الخبز (مسبقة الخبز)	٦ قطع (٥٠ جرام لكل)	١٨٠ واط + ٢٠٠°م	٢/١٦–٢/١٧	رتّب الأرغفة في دائرة على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢–٥ دقائق.
كعكة هلالية (جاهزة للخبز)	٤ قطع (٥٠ جرام لكل)	١٨٠ واط + ٢٠٠°م	٤–٥	ضع الكعكة على الرف المنخفض. بعد الخبز انتظر لمدة ٢ – ٣ دقائق.
الباغيتيه/ الخبز بالثوم(مسبق الخبز)	٢٠٠ –٢٥٠ جرام (قطعة)	١٨٠ واط + ٢٠٠°م	٩–١٠	ضع الباغيتيه المجمدة على ورقة الخبز على الرف المنخفض. بعد الخبز انتظر لمدة ٢ ٣ دقائق.–
الباغتية + طبقة علوية(مثل الطماطم، الجبن...الخ)	٢٥٠ جرام (قطعتين)	٤٥٠ واط + ٢٠٠°م	٦ – ٧	ضع الباغتيات المجمدة جنبا الى جنب على الرف المنخفض. بعد الخبز انتظر لمدة ٢ – ٣ دقائق.
الكعكة (جاهزة للخبز بدون امتلاء الفواكه)	٥٠٠–٦٠٠ جرام ١٢٠٠– ١٣٠٠ جرام	٣٠٠ واط + ١٦٠°م بدون تسخين مسبق	٩–١١ ١٦–١٨	ضع الكعكة على ورقة الخبز. ضع كعكة صغيرة على الرف المنخفض وضع الكعكة بقطر كبير على الرف المرتفع. بع الخبز انتظر لمدة ١٥–٣٠ دقيقة. لمحة : اترك الكعكة في الفرن وقدّمها وهي دافئة.
الفطيرة المنفخة (عجين مع حشية)	٢٥٠ جرام (٥–٦ قطع)	١٨٠ واط + ٢٢٠°م	١٠–١١	ضع الفطيرة على ورقة الخبز على الرف المرتفع. بعد الخبز ، انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.

A

دليل الإنتقال الحراري للبيتزا، والفطيرة ، الشرائح وصدر الدجاج المجمد

سخّن مسبقا للإنتقال الحراري بواسطة التسخين المسبق حتي تصل الى درجة الحرارة المطلوبة، وفي حالة أننا نوصيك بعدم تسخين الفرن مسبقا - راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذه الجدول كدليل للخبز.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	وقت (دقيقة)	التعليمات
البيتزا (مسبقة الخبز)	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط + ٢٢٠°م	١٠-١١	ضع بيتزا واحدة على الرف المنخفض. بعد الخبز انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
قطعتين من البيتزا (مسبقة الخبز)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط + ٢٢٠°م	١٤-١٥	ضع بيتزا واحدة على الرف المنخفض وآخر على الرف المرتفع. بعد الخبز انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
لازاني محترق	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + ٢٠٠°م	٢٠-٢٢	ضعها في صحن مناسب الحجم من زجاج البيركس أو اتركها في التغليف الأصلي(خذ عناية عن أن هذا التغليف مناسب للمايكروويف وحاراة الفرن). ضع اللازوني المجمدة على الرف المخفض. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢ -٣ دقائق.
غراتين (معكرونة، تورتيليني)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + ٢٠٠°م	١٨-٢٠	ضع في صحن مناسب الحجم من زجاج البيركس أو اتركها في التغليف الأصلي(خذ عناية عن أن هذا التغليف مناسب للمايكروويف وحاراة الفرن). ضع اللازوني المجمدة على الرف المخفض. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢ -٣ دقائق.
الكروكي	٥٠٠ جرام	١٨٠ واط + ٢٥٠°م	١٦-١٨	ضع الكروكي على الرف المنخفض. بعد الطبخ انتظر لمدة ١-٢ دقيقة.

اللمحات الخاصة

إذابة الزبدة

ضع ٥٠ جرام من الزبدة في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣٠- ٤٠ ثانية على طاقة ٩٠٠ واط، حتى تذاب الزبدة.

إذابة الشوكولات

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولات في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣-٥ دقائق على طاقة ٤٥٠ واط، حتى تذاب الشوكولات.
• حرّك مرة أو مرتين أثناء إذابتها. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

إذابة العسل المتبلور

ضع ٢٠ جرام من العسل المتبلور في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية على طاقة ٣٠٠ واط، حتى يذاب العسل.

إذابة الغراتين

ضع صفائح الغراتين المجففة (١٠ جرام) في الهواء البارد لمدة ٥ دقائق .
ضع الغراتين الذي تم التصريف منه في وعاء صغير من زجاج البيراكس.
سخّنها لمدة دقيقة واحدة على طاقة ٣٠٠ واط.
• حرّكها بعد الإذابة.

الطبخ بالطلاء /الايسكريم (بالنسبة للكعكة والجيتياوكس)

امزج الطلاء الجاهز (حوالي ١٤ جرام) مع ٤٠ سكر و ٢٥٠ مليلتر من الماء البارد.
اطبخها بدون غطاء في وعاء من زجاج البيراكس لمدة ٢/١٣- ٢/١٤ دقائق على طاقة ٩٠٠ واط، حتى يصبح الطلاء/الايسكريم شفافا. حركها مرتين أثناء الطبخ.

طبخ المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الواكه (على سبيل المثال الفراولاة المزيجة) في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس بغطاء. اضف ٣٠٠ جرام من السكر وحرّكها جيدا.
اطبخها لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام ٩٠٠ واط.
• حرّك عدة مرات أثناء الطبخ. انقلها الى زجاجات المربى الصغيرة مباشرة بالمغطاء الملولب. انتظر لمدة ٥ دقائق قبل التغطية.

طبخ البودنغ

امزج المسحوق للبودنغ بالسكر والحليب(٥٠٠ مليلتر) تبعا لتعليمات المنتج وحرّكه جيدا. استخدم وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس مغ غطاء. اطبخه بغطاء لمدة ٢/١٦-٢/١٧ دقائق على طاقة ٩٠٠ واط. حرّكه عدة مرات جيدا أثناء الطبخ.

تحمير الشرائح من اللوزة

ابسط ٣٠ جرام من شرائح من اللوزة متساويا على صحن خزفي متوسط الحجم. حرّكها عدة مرات أثناء ٢/١٣-٢/١٤ دقائق من التحمير على طاقة ٦٠٠ واط. انتظرلمدة ٢-٣ دقائق في الفرن. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

A

تنظيف فرن المايكروويف

لا بد من تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكروويف لمنع الشحم وجسيمات الطعام من بقائها:

- *الأسطح الداخلية والخارجية لفرن المايكروويف*
- *الباب وأختام الباب*
- *الطبق الزجاجي وحلقة الملف*

تأكد **دائما** من أن أختام الباب نظيفة والباب مغلق بإحكام.

١. نظّف الأسطح الخارجية بقطعة من القماش الناعم مع الماء الصابوني الدافئ. اشطفها وجفّفها.

٢. امسح أي بقعة أو وسخ على الأسطح الداخلية أو حلقة الملف بقطعة من القماش مع الصابون. واشطفها وجفّفها.

٣. لإزالة جسيمات الطعام المتصلبة وإزالة الروائح الكريهة، ضع كوبا من عصير الليمون الرقيق على الصينية الدوّارة وسخّنه لمدة عشر دقائق على أقصى طاقة .

٤. اغسل الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف كلما كنت في الحاجة اليه.

لا تصب الماء في فتحات الفرن. **لا** تستخدم أي مادة كاشطة أو محلولات كيمائية **أبدا**. خذ عناية خاصة عند تنظيف أختام الباب لضمان عدم وجود جسيمات من الطعام:
- متراكمة
- تمنع الباب من إغلابه كما ينبغي

حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه

لا بد من اعتبار بعض التحذيرات البسيطة عند حفظ فرن المايكروويف وطلب إصلاحه.

لا بد من استخدام الفرن في حالة حدوث ضرر في الباب أو أختام الباب:

- *المفصلة المنكسرة*
- *الأختام المفسدة*
- *هيكل الفرن الملتوي أو المشوه*

لا بد من إصلاح فرن المايكروويف من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف فقط .

لا تسحب هيكل فرن المايكروويف الخارجي من الفرن أبدا. اذا حدث خلل في الفرن واحتجت الى طلب الخدمات للفرن أو كان عندك شكوك في حالة الفرن:
- اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري
- اتصل بأقرب مركز للخدمات بعد الشراء.

اذا إردت حفظ الفرن مؤقتا، اختر مكانا جافا خاليا من الغبار.
- **السبب:** الغبار والرطوبة قد تؤدي الى إحداث مشكلة في الأجزاء العاملة في الفرن.

A

المواصفات الفنية

شركة سامسونج تسعى الى تحسين المنتجات في جميع الأوقات. التصاميم والمواصفات وتعليمات المالك هذه عرضة للتغيير بدون إشعار.

مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت – ، ٥٠ هيرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة أقصى طاقة المايكروويف الشواية (عنصر التسخين) الانتقال الحراري (عنصر التسخين)	 ٣٢٠٠ واط ١٥٠٠ واط ١٣٠٠ واط ١٧٠٠ واط
طاقة الخروج	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط – ٦ مستويات (IEC-705)
التردد للتشغيل	٢٤٥٠ ميغاهيرتز
الأبعاد(عرض×ارتفاع×عمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٦٢٥ × ٥٧٥ × ٣٩٠ ملم ٣٦٩ × ٣٩١,٧ × ٢٥٢ ملم
الحجم	١,٣ قدم مكعب
الوزن الحشية الصافي	 ٢٨ كجم تقريبا ٢٦ كجم تقريبا

ملاحظة

SAMSUNG
ELECTRONICS